



Tomatenrisotto

Zutaten im Glas

250g Risottoreis
30g getrocknete Tomaten
20g Pinienkerne
2 EL i-like Swiss Bouillon
1 TL i-like Halit Kristallsalz
1 TL i-like Grill mild
1 Lorbeerblatt
Gewürze nach belieben

hinzuzufügende Zutaten

1 EL Butter
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
900ml Wasser
100ml Weisswein
50g Parmesan

1. Zwiebel fein hacken, Knoblauchzehe pressen und zusammen mit etwas Öl in einem Topf andünsten.
2. Den Inhalt des Glases dazugeben und kurz mitdünsten bis der Reis leicht glasig ist.
3. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
4. Nach und nach Wasser dazugeben und unter häufigem Rühren 15-20 Minuten garkochen.
5. Anschliessend Risotto vom Herd nehmen, Lorbeerblatt entfernen, Parmesan einrühren und zwei Minuten ziehen lassen.
6. Risotto in tiefe Teller geben und garnieren.

Tipp: Das Risotto kann mit beliebigen Gewürzen noch zusätzlich ergänzt werden.