Rezept für Tomatenrisotto im Glas

Was muss noch hinzugefügt werden?

- 1 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel kleingehackt
- 1 Zehe Knoblauch gepresst
- 900 ml Wasser warm
- 100 ml Weißwein (kann durch Brühe ersetzt werden)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Anleitung zum Kochen (findet Ihr unten zum Ausdrucken)

1. Knobi und Zwiebel in einem mittelgroßen Topf anbraten.
2. Den Inhalt aus dem Glas hinzufügen und 2-3 min dünsten. Mit Wein ablöschen und diesen einkochen lassen.
3. Wasser nach und nach dazu gießen und bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
4. Parmesan reiben.
5. Wenn nur noch wenig Flüssigkeit im Risotto ist, den Topf vom Herd nehmen.
6. Parmesan und Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept-Anmerkungen

Wichtig ist, dass Ihr warmes Wasser verwendet. Durch Verwenden vom kalten Wasser wird der Garprozess immer wieder unterbrochen.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen wünschen euch

Nele von Faminino.de

und

Evi von Deko-Hus.de