



Tomaten-Tilsiter Risotto

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

1	Zwiebel	400g	gehackte Tomaten (1 Dose)
1	Knoblauchzehen		
1EL	Olivenöl	1L	heisse Gemüsebouillon
400g	Risottoreis	200g	grüner Tilsiter
2EL	Tomatenpüree	250g	Cherry-Tomaten
2dl	Rotwein	wenig	Salz, Pfeffer



Anweisung

1. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Tilsiter in Würfel schneiden. Gemüsebouillon aufkochen.
2. Zwiebel und Knoblauch in warmen Öl andämpfen, Reis begeben und andünsten. Tomatenpüree zugeben, kurz mitdünsten. Den Rotwein hinzugießen und zur Hälfte einköcheln. Tomaten und Bouillon begeben. Alles aufkochen und gem. Angaben auf Packung bei kleiner Hitze al dente köcheln.
3. Tilsiter unter den Risotto mischen, nach Belieben würzen. Mit Cherry-Tomaten anrichten und servieren.