



Tomatisches Risotto mit Rindswurst verfeinert mit frischem Basilikum

30-40min 2 personen

Wenn feinkörniger Reis in herzhafter Brühe sanft weichgeköchelt und dann mit würzigem Käse verfeinert wird, passiert etwas ganz Wunderbares: Es entsteht ein herrlich cremiges Risotto. Und das Beste daran ist, dass wir beim Kochen dabei zusehen können, wie diese Perfektion von Reisgericht nach und nach zustande kommt ... So, genug geschwärmt, wir genießen jetzt erstmal unserer Tomatenrisotto mit würzigen Wurststückchen. Mmmh!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 4 tomaten
- 2 rundersaucijzen
- 200g risottorijst
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 10g verse basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 1el boter ⁷
- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

KOKGEREI

- waterkoker
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 863kcal, vet 36.9g, koolhydraten 94.1g, eiwit 38.0g



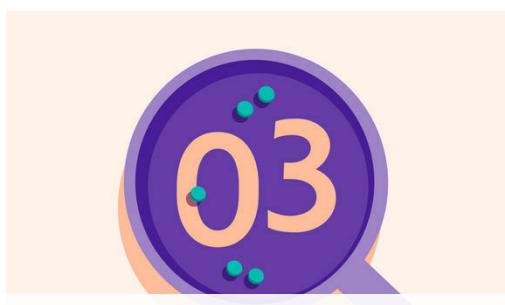
1. Zutaten voorbereiten

In einem Wasserkocher oder einem kleinen Topf 1L Wasser aufkochen und das **Brühgewürz** darin auflösen. Die **Tomaten** grob würfeln, dabei den Strunk entfernen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



2. Würste braten

Die **Würste** von der Pelle befreien und in ca. 1cm große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2–3Min. braten, bis die **Würste** gar sind. Aus der Pfanne nehmen und überschüssiges Fett abgießen, dabei ca. 1EL Fett in der Pfanne belassen.



3. Tomaten garen

Die Hitze leicht reduzieren, die **Tomaten** und den Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 3Min. braten, dabei die **Tomaten** zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Risotto kochen

Den **Reis** dazugeben und 1–2Min. anrösten, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang ca. 22Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Das **Risotto** abgedeckt 2–3Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Würste**, die **½ des Käses**, 1EL Butter und 1EL Balsamicoessig in das **Risotto** einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Risotto** mit dem **Basilikum** und dem **übrigen Käse** garnieren und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer servieren.



6. Nochmal so gut

Dieses Essen schmeckt auch am nächsten Tag noch hervorragend und kann ganz einfach aufgewärmt werden: Entweder das Risotto portionsweise in der Mikrowelle erhitzen, oder den gesamten Risottorest in der Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen, bis er heiß genug ist.