



Rezept für Tomaten-Risotto

500 g Tomaten	häuten, Kerne entfernen und Fruchtfleisch würfeln.
2 EL Olivenöl	erhitzen,
1 Zwiebel	fein würfeln und andünsten.
275 g Risottoreis	einstreuen, unter ständigem Rühren kurz anschwitzen, bis er glasig ist.
100 ml Tomatensaft	aufgießen
2 TL Gemüsebrühe	einstreuen, dabei ständig rühren. Sobald die Flüssigkeit fast verdampft ist, wieder Tomatensaft (ersatzweise Wasser) dazugeben. Reis immer nur eben mit Flüssigkeit bedecken. 20 Minuten weiter köcheln lassen, dann die Tomatenwürfel unterheben.
1 Bund Basilikum	fein hacken und untermischen. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.