



Tomatiges Risotto mit Rindswurst

verfeinert mit frischem Basilikum



30-40min



4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Hühnerbrühwürz
- 10 Tomaten
- 4 Rindswürste
- 400g Risottoreis
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 20g Basilikum
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 813kcal, Fett 32.3g, Kohlenhydrate 94.5g, Eiweiß 37.3g



1. Zutaten vorbereiten

In einem Wasserkocher oder einem kleinen Topf 1,5L Wasser aufkochen und das **Brühwürz** darin auflösen. Die **Tomaten** grob würfeln, dabei den Strunk entfernen. 2 Knoblauchzehen 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 18-20Min. 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**, 2EL Butter und 1½EL 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.