

Risotto mit gebackenen Kirschtomaten

FÜR 4 PERSONEN

300 g **Kirschtomaten**

2 EL Sonnenblumenöl

2 **Knoblauchzehen**, zerdrückt

250 g **Arborio Risottoreis**

500 g **Passata**

800 ml heiße **Gemüsebrühe**
(siehe S. 212)

Meersalzflocken und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Dies ist für mich das perfekte Risotto. Cremiger Arborioreis, ein Hauch von Knoblauch und süße, gebackene Kirschtomaten - und die Zubereitung dauert nur 30 Minuten. In vorgewärmten Schüsseln servieren.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Kirschtomaten auf einem Backblech verteilen, mit 1 EL Öl beträufeln und 20-25 Minuten im Ofen backen.

Inzwischen für das Risotto das restliche Öl in einem großen Topf heiß werden lassen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 1 Minute braten, bis er weich ist und das Öl aromatisiert hat. Den Reis zufügen und 1 Minute anschwitzen, bis die Reiskörner außen leicht durchsichtig sind.

Die Passata in einer großen Schüssel oder einem Krug mit der Gemüsebrühe verquirlen. Ein Viertel der Mischung unter häufigem Rühren zum Reis gießen. Den Reis aufquellen lassen und garen, dann erneut ein paar Schöpfer der Mischung zugeben. Mit der restlichen Mischung so weiterverfahren, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgesogen hat. Dies dauert ca. 25-30 Minuten. Dann vom Herd nehmen.

Die gebackenen Kirschtomaten unter das Risotto heben. Gut mit Meersalzflocken und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

TIP

Falls ihr gerade Basilikumblätter zur Hand habt, könnt ihr sie über das Risotto streuen. So wird es noch aromatischer.