

Tomaten-Risotto

(für 4 Personen)

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
½ EL Öl der eingelegten Tomaten*
170 g eingelegte, getrocknete Tomaten (Terra Verde: Pomodori secchi)*, abgetropft, in Streifen geschnitten
1 dl Rotwein
2 dl Passata di Pomodoro*
400 g Risottoreis (Riso Girolomoni) Baldo* oder Carnaroli*
ca. 12 dl Gemüsebouillon
1 EL Öl der eingelegten Tomaten*
1 TL Oregano getrocknet
2 EL Basilikumblättchen getrocknet* („Kräuterfrauen“)
Meersalz*, nach Bedarf
Pfeffer*, nach Bedarf

Zwiebeln und Knoblauch im warmen Olivenöl andünsten, Tomaten ca. 3 Minuten mitdämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazu giessen, einkochen lassen. Dann Passata di Pomodoro begeben. Die Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Pfanne von der Platte nehmen, Öl und Kräuter darunter rühren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Der Girolomoni-Reis wird durch Kooperativengenossenschaften im Piemont angebaut. Die Genossenschaft Girolomoni tritt für die Bewahrung der bäuerlichen Kultur in Italien ein und hat einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung der Bio-Wirtschaft geleistet.

Der Riso Baldo hat eine hohe Kochfestigkeit und zerfällt auch bei hohen Temperaturen nicht.

Der Riso Carnaroli ist für die Zubereitung von cremigen Risottos besonders geeignet.

*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

claro Weltladen Wädenswil

Gerbstrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: info@clarowaedi.ch

www.clarowaedi.ch