

Tomaten-Risotto

Zutaten für 2 Personen:

- 120 g Risotto-Reis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Tomaten
- 200 g braune Champignons
- 100 g Parmesan
- 300 ml Apfelsaft
- 150 g frischer Kräutermix (Thymian, Oregano)
- 1 Schuss Balsamico
- 1 TL flüssiger Honig
- Olivenöl
- Salz

Außerdem:

- 2 Frühlingszwiebeln
- Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. In einem Topf die in kleine Zwiebel mit den Kräutern und Knoblauch glasig dünsten. Honig dazugeben. Reis zu den Zwiebeln geben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und stetigiterrühren. Falls Flüssigkeit fehlt, etwas Wasser nachgießen. Die Tomaten würfeln und zu dem Reis geben.

Die Champignons mit einem Trüffelhobel in feine Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl braten. Den Parmesan reiben. Ist der Risotto gar, mit Balsamico und Salz abschmecken.

Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden. Tomaten-Risotto in tiefen Tellern anrichten. Champignon-Scheiben darüber geben und mit Parmesan bestreuen. Darauf die fein geschnittene Frühlingszwiebel und Pfeffer streuen.

Rezept: Heinrich Herwig

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. März 2017

Episode: Hauptgang & Dessert