



# Tomaten-Risotto mit Oliven und Basilikum

## Zutaten für 3 Personen

- 400 g Carnaroli – Reis
- 1 Kugel Mozzarella di Bufala (Mozzarella aus Büffelmilch)
- Parmigiano Reggiano zum Darüberreiben
- 1 EL Butter
- 15 – 20 schwarze Oliven
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten
- 1 Flasche ORO di Parma passierte Tomaten
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 3 – 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- Ein paar Basilikumblätter
- Weißwein zum Ablöschen
- Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Das Risotto

ORO di Parma passierte Tomaten mit der Gemüsebrühe verrühren. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. ORO di Parma Tomatenmark, Knoblauch und Reis hinzufügen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. ORO di Parma stückige Tomaten hinzufügen und so viel Brühe hineingeben, dass der Reis bedeckt ist. Oliven hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. Etwas Butter, Mozzarella und Parmesan unter das Risotto rühren. Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen und verrühren.