



# Tomaten-Risotto mit Oliven und Basilikum

Tomaten-Risotto mit echtem Büffel-Mozzarella nach italienischem Rezept

 Leicht  3 Portionen  40 min.



Mhhhhh. Risotto. Erst musst du sehr lange rühren, aber dann wirst du mit dem besten verwöhnt, was man aus Reis machen kann. In den norditalienischen Provinzen Vercelli und Novara, die in der fruchtbaren Po-Ebene im Piemont liegen, wird schon etwa seit dem Jahr 1500 Reis angebaut. Für ein cremiges Risotto, bei dem die Reiskörner auch den gewünschten Biss haben, solltest du speziellen Reis verwenden. Zu den drei wichtigsten Risotto-Reissorten gehören Arborio, Carnaroli und Vialone. Diese Sorten haben ein leicht nussiges Aroma und können viel Flüssigkeit aufnehmen, sodass das Risotto nicht klebrig wird. Noch mehr Wissenswertes rund um den Reisklassiker aus Italien findest du in unserem Küchengeheimnis „Alles über italienisches Risotto“! In unserem original italienischen Rezept bereitest du cremiges Risotto mit Carnaroli-Reis und echtem Büffel-Mozzarella zu.

## Zutaten

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 (425 ml)  
1 Flasche ORO di Parma passierte Tomaten (400 ml)  
1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert  
3–4 Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
ein paar frische Basilikumblätter  
Weißwein zum Ablöschen  
Olivenöl „extra vergine“  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
-----

\*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

## Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Schalotten, Knoblauch, Basilikum, Oliven, Mozzarella di Bufala, Parmesan

---

Schäle zuerst die Schalotten sowie den Knoblauch und hacke beides klein. Wasche das Basilikum und schneide ihn ebenfalls sehr fein. Die Oliven kannst du dann auch in kleine Stücke schneiden. Wenn das geschafft ist, lässt du die Flüssigkeit vom Büffel-Mozzarella abtropfen und schneidest ihn in kleine Würfel. Den Parmesan kannst du auch bereits reiben.

## Schritt 2: Das Tomaten-Risotto

Zutaten: Passierte Tomaten, Gemüsebrühe, Olivenöl, Schalotten, Tomatenmark, Knoblauch, Carnaroli-Reis, Weißwein, Stückige Tomaten, Oliven, Salz, Pfeffer, Basilikum

---

Für das Tomaten-Risotto verrührst du zunächst ORO di Parma passierte Tomaten mit der Gemüsebrühe. Erhitze Olivenöl in einem Topf und schwitze darin die Schalotten an. Füge dann ORO di Parma Tomatenmark, Knoblauch und den Reis hinzu. Jetzt solltest du gut rühren und anschließend mit Weißwein ablöschen – es hört sich nicht nur fantastisch an, wenn er im Kochtopf verkocht, sondern sorgt obendrein für eine ansprechende Säure. Dann ORO di Parma stückige Tomaten hinzufügen und so viel Brühe hineingeben, dass der Reis bedeckt ist. Immer wieder Brühe aufgießen und rühren, bis der Reis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat. Zum Schluss die Oliven hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.

## Schritt 3: Das Finale

Zutaten: Tomaten-Risotto, Butter, Mozzarella di Bufala, Parmesan

---

Hebe nun noch etwas Butter, den Mozzarella und Parmesan unter das Risotto. Bei Bedarf kannst du noch etwas Brühe nachgießen und verrühren. Fertig ist dein Tomaten-Risotto! Magnifico!

## Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
[www.rodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.rodiparma.de/italienische-rezepte)