



Tomaten-Risotto mit gebratenem Gemüse

Cremiges Tomaten-Risotto mit Aubergine, Zucchini und gebratenem Römersalat

🔪🔪 Mittel 🍽️ 4 Portionen ⌚ 50 min.



Dieses Tomaten-Risotto verbindet aromatische ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum mit cremigem Risottoreis und gebratenem Gemüse. Aubergine, Zucchini und Römersalat sorgen für mediterrane Aromen und angenehme Röstaromen auf dem Teller.

Zutaten

2 kleine Zucchini
1 Aubergine
1 Baby-Römersalat
1 TL Salz
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
250 g Risottoreis
150 ml trockener
Weißwein
400 ml Gemüsebrühe
700 g ORO di Parma
Passierte Tomaten mit
Basilikum
100 g Parmesan, gerieben
½ TL Pfeffer
Einige Blätter frisches
Basilikum zum Garnieren

Schritt 1: Gemüse vorbereiten

Zucchini, Aubergine und Baby-Römersalat waschen und putzen. Die Zucchini längs halbieren, die Aubergine in vier dicke Scheiben schneiden und leicht salzen. Den Römersalat längs vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Schritt 2: Basis für das Tomaten-Risotto ansetzen

1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und etwa 2 Minuten unter Rühren mit anschwitzen, bis die Körner leicht glänzen.

Schritt 3: Risotto cremig garen

Den Weißwein zugießen und unter Rühren einkochen lassen. Anschließend Gemüsebrühe und ORO di Parma Passierte Tomaten mit Basilikum portionsweise hinzufügen. Jede Portion zunächst aufnehmen lassen, bevor die nächste zugegeben wird. Das Risotto insgesamt 30 bis 35 Minuten garen.

Schritt 4: Parmesan unterrühren

Etwas Parmesan zum Servieren zurückbehalten. Den restlichen Parmesan unter das fertige Tomaten-Risotto rühren und mit Pfeffer abschmecken.

Schritt 5: Gemüse braten

2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben von jeder Seite etwa 2 Minuten goldbraun braten und herausnehmen. Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Zucchini rund 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Salatviertel kurz in der heißen Pfanne anrösten.

Schritt 6: Anrichten

Das Tomaten-Risotto auf Tellern verteilen und das gebratene Gemüse darauf anrichten. Mit dem übrigen Parmesan bestreuen und mit frischem Basilikum garnieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte