



Tomaten-Risotto mit Kräutern und Pinienkernen

Weitere Zutaten:

2 rote Zwiebeln

1 EL Butter

750 ml Brühe

175-200 ml Weißwein

Salz, Pfeffer, Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln und in der heißen Butter andünsten.

Brühe und Wein gemeinsam in einem separaten Topf erhitzen.

Im nächsten Schritt den Reis-Mix zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten.

Die warme Brühe-Wein-Mischung hinzugießen und

das Risotto bei mittlerer Hitze rund 30 Min. ziehen und quellen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit geriebenem Hartkäse servieren.