

Italienische Rezepte

Olivenrisotto mit Dörrtomaten und Salbei

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Olive, Reis, Risotto, Tomate

1	mittelgr. Zwiebel	100 g Dörrtomaten; Öl eingelegt
4	Knoblauchzehen	- abgetropft gewogen
3	Essl. Olivenöl	10 Salbeiblätter
350 g	Risottoreis	80 g Parmesan; gerieben
2 dl	Weißwein	Salz
8 dl	Gemüsebouillon	Schwarzer Pfeffer
100 g	Schwarze Oliven	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Im Olivenöl hellgelb dünsten. Den Reis beifügen und kurz mitrösten. mit dem Weißwein ablöschen und diesen unter ständigem Rühren vollständig vom Reis aufnehmen lassen. Dann nach und nach die Gemüsebouillon dazugießen. Den Risotto unbedeckt bei mittlerer Hitze bissfest garen, dabei gelegentlich umrühren.

Inzwischen die Oliven entsteinen. Dörrtomaten und Salbeiblätter in feine Streifchen schneiden. Gegen Schluss der Kochzeit zum Risotto geben.

Den fertigen Risotto von der Herdplatte ziehen und zugedeckt 5 Minuten nachziehen lassen.

Die Hälfte des Parmesans unter den Risotto ziehen und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Käse separat dazu servieren.