



Risotto à la Caprese mit gezupftem Mozzarella

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Knoblauchzehen	1 St.
Gemüsebrühe	900 ml
Öl	1 EL
Tomatenmark	4 EL
Zucker	
Risottoreis	300 g
Mozzarella	1 St.
Cherrytomaten	500 g
Basilikum, frisch	20 g
Olivenöl	1 EL
Oregano, getrocknet	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. In einem weiteren Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und weiße Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Zucker darin ca. 3 Min. anschwitzen. Reis dazugeben und weitere ca. 2 Min. leicht rösten.
3. Reis und Frühlingszwiebeln mit 1 Kelle heißer Brühe ablöschen und den Risotto unter gelegentlichem Rühren auf niedriger Stufe ca. 20 Min. garen. Dabei immer wieder etwas Brühe nachgießen, sodass der Reis ständig leicht bedeckt ist.
4. Mozzarella grob zupfen. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
5. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Tomaten und Oregano ca. 4 Min. anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Tomaten und grüne Frühlingszwiebeln zum Risotto geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern verteilen. Mozzarella und Basilikum darüber verteilen und Risotto à la Caprese servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	454 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g