Tomaten-Risotto mit Knoblauchpilzen

Italienisches Tomaten-Risotto: Risotto al pomodoro und Funghi alla toscana

Leicht | 4 Portionen | 60 min.



Ein fruchtiges Tomaten-Risotto mit toskanischen Knoblauchpilzen aus dem Ofen. Wenn das kein Grund ist, endlich mal (wieder) Risotto zu machen. Noch mehr Wissenswertes rund um den Reisklassiker aus Italien findest du in unserem Küchengeheimnis „Alles über italienisches Risotto“!

Zutaten

200 g Risotto-Reis (wir empfehlen Carnaroli-Reis)

500 g frische Champignons

4–5 Schalotten

7–8 Knoblauchzehen

1 Pckg. ORO di Parma stückige Tomaten (400 g)

200 ml ORO di Parma passierte Tomaten

1 Kugel Mozzarella (à 125 g)

1 Zitrone (Saft)

30 g Parmesan*

300 ml Gemüsefond

100 ml trockener Weißwein

2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum

1 Handvoll frische Pfefferminzblätter (alternativ: glatte Petersilie)

Olivenöl "extra vergine"

Etwas Zucker

Salz und 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

Schäle zunächst den Knoblauch sowie die Schalotten und wasche die Petersilie. Anschließend hackst du alles schön fein. Putze die Champignons und schneide sie in dünne Scheiben. Halbiere dann die Zitrone, schneide den Mozzarella in kleine Stücke und reibe den Parmesan.

Schritt 2: Der Tomatenfond

Gib die ORO di Parma stückige Tomaten und die passierten Tomaten zusammen mit dem Gemüsefond in einen Topf und lass das Ganze aufkochen. Danach den Tomatenfond auf ganz kleiner Flamme sanft köcheln lassen.

Schritt 3: Die Knoblauchpilze

Heize den Backofen auf 200 °C vor (Gasherd: Stufe 3). Beträufle die Pilzscheiben mit ein paar kräftigen Spritzern Zitronensaft. Dann kannst du die Pilze in heißem Olivenöl portionsweise anbraten. Reduziere danach die Hitze und gib circa ⅔ des Knoblauchs in die Pfanne – bei Bedarf auch noch etwas Olivenöl – und dünste ihn sanft an. Jetzt den restlichen Zitronensaft und das ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Pilze kurz dazugeben. Dann kommen die Pilze in einer feuerfesten Form für circa 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Wenn die Pilze fertig sind, stellst du sie warm.

Schritt 4: Das Risotto

Erhitze für das Risotto Olivenöl in einem großen Topf auf mittlerer Hitze. Dünste darin die Schalotten und den restlichen Knoblauch für 2–3 Minuten an. Dann gibst du den Reis dazu und dünstest ihn für etwa 1 Minute an, bevor du alles mit dem Weißwein ablöschst. Wenn der Weißwein stark eingekocht ist, gießt du nach und nach den warmen Tomatenfond auf, aber nur so viel, dass der Reis knapp bedeckt ist. Das dauert circa 20–25 Minuten. Denke daran, so oft es geht umzurühren – am besten ständig.

Schritt 5: Das Finale

Ist der Reis außen weich und hat einen ganz kleinen festen Kern, dann ist es perfekt. Jetzt kommen Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazu. Mische nun auch den Mozzarella und den

geriebenen Parmesankäse unter. Richte das Tomaten-Risotto mit den Knoblauchpilzen auf Tellern an und garniere es mit der Pfefferminze. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:







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