



Ofentomaten-Risotto mit Kräuter-Burrata

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUTATEN: für 4 Portionen

2	Rispen	Kirschtomaten
6		Tomaten
2	TL	getrocknete Kräuter (z.B. Basilikum)
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
0,5	EL	Butaris Butterschmalz
200	g	Risottoreis
150	ml	Weißwein
1	l	Gemüsebrühe
2	EL	Parmesan
10		Basilikumblätter
4	EL	Olivenöl
1	Kugel	Burrata
		Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schritt 1/3

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomaten waschen, große Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen. Kirschtomaten dazugeben und die Tomaten mit getrockneten Kräutern und etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen.

Schritt 2/3

Für das Risotto die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Butaris Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Dann den Risottoreis dazugeben, ca. 2 Minuten glasig andünsten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Nach und nach immer wieder mit heißer Gemüsebrühe aufgießen und unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, bis das Risotto die perfekte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den frisch geriebenen Parmesan unterrühren.

Schritt 3/3

Basilikum fein hacken und mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und zum Risotto geben, Burrata-Kugel mittig auf das Risotto geben und mit dem Basilikumöl beträufeln.

Tipp: Anstelle von Burrata kann man für das Risotto auch Mini-Mozzarella-Kugeln verwenden, die zuvor in dem Kräuteröl mariniert wurden.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach/ Schätze aus meiner Küche

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.