

## Rezept der Woche: Risotto

### Zutaten:

- Risotto-Reis
- 150g Mozzarella
- 100g Parmesan
- getrocknete Tomaten
- 6 Blätter Basilikum
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Pinienkerne
- 1 Esslöffel Butter
- 1L Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Pfeffer + Salz



1



Schneide die getrockneten Tomaten klein

2



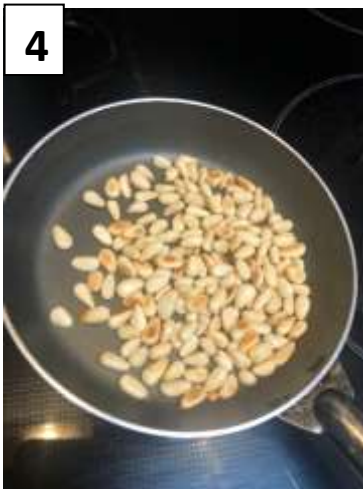
Schneide die Zwiebel klein

3



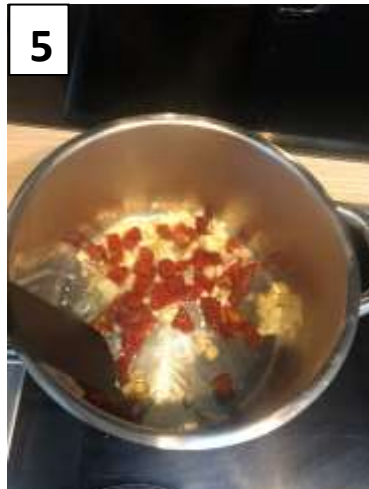
Schneide den Knoblauch klein

4



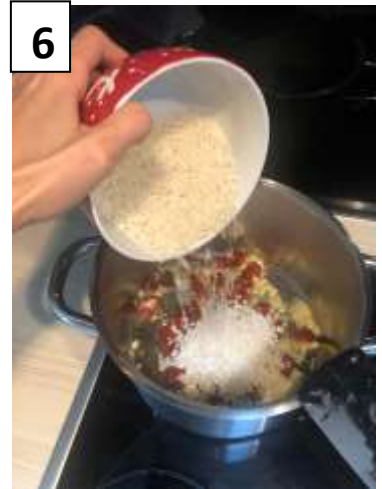
Röste die Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Öl). So dass sie gold/braun werden

5



Schmelze die Butter in einem Topf. Füge die Tomaten, Zwiebel und den Knoblauch hinzu und brate sie kurz an.

6



Füge den Risotto-Reis hinzu. Brate ihn kurz an.



**7**

Füge nach und nach Gemüsebrühe hinzu. Du musst ständig rühren und aufpassen, dass das Risotto nicht anbrennt.



**8**

Das Risotto braucht ungefähr 20 Minuten, bis der Reis weich ist. Rühren nicht vergessen!



**9**

Raspele den Parmesan



**10**

Füge den Parmesan zum Risotto hinzu. Gut umrühren.



**11**

Füge nun die Pinienkerne zum Risotto hinzu. Lege ein paar Pinienkerne zur Seite.



**12**

Schneide den Mozzarella in Würfel



**13**

Gib den Mozzarella in eine Schüssel und füge 1 Esslöffel Olivenöl hinzu



**14**

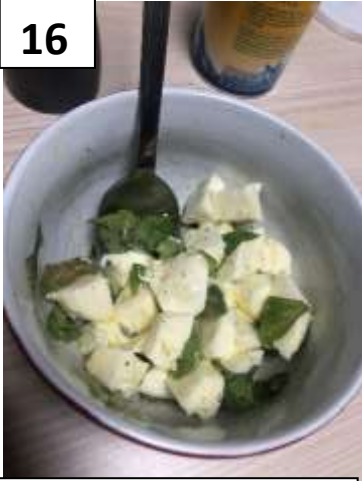
Füge Pfeffer hinzu



**15**

Füge Salz hinzu

**16**



Schneide den Basilikum klein und füge ihn zum Mozzarella hinzu. Vermische alles gut miteinander.

**17**



Gib nun eine Portion Risotto auf den Teller und dekoriere es mit dem Mozzarella und den Pinienkerne.  
Du kannst noch etwas Parmesan darauf raspeln.

**Wir wünschen einen  
guten Appetit!**



