

TOMATEN-RISOTTO MIT EINEM HERZEN AUS BÜFFELMOZZARELLA UND MIT RÖSTBROT UND BASILIKUM



Zubereitungszeit: 20 min.
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Personen)

- **Zutaten**
 - Pomito L+ Passierte Tomaten 500g 500 g
 - Brot Etwas
 - Büffelmozzarella-Kugeln 4
 - Carnaroli-Reis 320 g
 - Gewürzkräuter Etwas
 - Wasser 1 l

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Den Reis in einer Kasserolle braten; in der Zwischenzeit die Tomaten-Brühe mit Salzwasser und **Pomìto Passierte Tomaten** auf den Herd stellen.

Den Risotto zum Kochen bringen, indem die Brühe langsam dazu gegeben wird. Danach, bei gelöschter Flamme, mit EVO-Öl und einer großzügigen Schöpfkelle **Pomìto Passierte Tomaten** glatt verrühren.

Mit knusprigem Röstbrot, Gewürzkräutern und einem Kugel frischer Büffelmozzarella in der Mitte des Tellers anrichten und servieren.