



## **TOMATENRISOTTO MIT GETROCKNETEN TOMATEN**

15 min    Leicht

Garzeit ca. 30 min

### **ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

1 Zwiebel

4 Tomaten

250 g Risottoreis

2 EL MinusL Butter

1 EL Tomatenmark

200 ml trockener Weißwein

ca. 750 ml Gemüsebrühe, oder Geflügelbrühe

1 TL frisch gehackter Thymian

50 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt

100 g geriebener MinusL Emmentaler

100 g MinusL Mascarpone

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Thymian, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten würfeln. Die Zwiebel mit dem Reis in Butter glasig anschwitzen, das Tomatenmark unterrühren und mit Weißwein ablöschen. Die Tomaten zugeben und nach und nach Brühe in ca. 15–20 Minuten unter Rühren angießen, bis der Reis bissfest gegart und das Risotto cremig ist.

Thymian und grob gehackte, getrocknete Tomaten zufügen. Zum Schluss den geriebenen Emmentaler (bis auf 4 EL) und den Mascarpone einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem übrigen Emmentaler bestreuen und mit Thymian garniert servieren.