

Tomatenrisotto mit Zuckererbsen



Zutaten

- Wurzelwerk für Gemüsesuppe
- Risottoreis
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 - 5 EL Tomatenmark
- 100 ml Weißwein
- 80 g geriebender Parmesan
- 1 Pck. Zuckererbsenschoten
- frische Oliven
- (man kann auch noch Tomatenstücke hineingeben)

Zubereitung

1. Gemüsesuppe zubereiten: Das Wurzelwerk in einen Topf mit Wasser geben und köcheln lassen, gut würzen.
2. Die Zwiebeln fein hacken und in etwas Öl anschwitzen
3. Reis dazugeben und glasig werden lassen
4. Tomatenmark einrühren und mit Weißwein löschen
5. Kurz einkochen
6. Dann immer wieder mit heißer Gemüsesuppe aufgießen (so viel, dass der Reis bedeckt ist), bis er bissfest ist
7. In der Zwischenzeit die Zuckerebsenschoten ca. drei Minuten in kochendes Wasser geben. Danach abseihen und mit Eiswasser abschrecken.
8. (eventuelle kleine, würfelige Tomaten), Parmesan und ein wenig Butter in das Risotto einrühren
9. Die Zuckererbsen in Butter schwenken
10. Risotto salzen und pfeffern

Viel Freude beim Nachkochen!

