

# Risotto mit getrockneten Tomaten

## Zutaten für 2 Personen:

200 gr Rosottoreis

1 Zucchini

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 Bund Basilikum

50 gr Parmesan

20 gr Butter

50 gr getrocknete Tomaten in Öl

1 Gemüsebrühwürfel

100 ml Weißwein ( für die kinderfreundliche Variante einfach mit Gemüsebrühe ersetzen)

Salz&Pfeffer

## Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Umluft bzw. 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini von den Enden befreien, in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken. Parmesan fein

- reiben. Tomaten abtropfen lassen, in Streifen schneiden, Öl aufbewahren.
2. Zucchini, die Hälfte des Parmesans sowie 1 EL Tomaten-Öl vermengen. Mit  $\frac{1}{4}$  TL Salz sowie nach Geschmack mit Pfeffer würzen. Anschließend auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.
3. Brühwürfel in 600 ml heißem Wasser auflösen. In einem Topf 2 EL Tomaten-Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Schalotte, Knoblauch sowie getrocknete Tomaten darin 1 Minute anbraten. Risottoreis zugeben und 1 Minute glasig mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen.
4. Nach und nach die Brühe bei mittlerer Temperatur einrühren. Das Risotto unter Rühren köcheln, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist, das dauert ca. 18 Minuten. Basilikumspitzen für die Dekoration beiseitelegen, die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, grob hacken.
5. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, das Risotto vom Herd nehmen, Basilikum, Butter sowie den übrigen Parmesan unterheben. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen.

6. Risotto in tiefen Tellern anrichten und mit Parmesan-Zucchini sowie Basilikumspitzen dekorieren. Je nach Geschmack gerne noch ein paar geröstete Pinienkerne hinzugeben!