

Tomaten-Risotto aus dem Thermomix



© Tomaten-Risotto - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4

Aromatische Tomaten treffen cremiges Risotto – perfekt für den Sommer.

Dieser beliebte Familien-Liebling ist ein super schnelles AIO-Gericht und kann mit Fisch oder Hähnchen variiert werden.

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche!** Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein!



Wir haben euch viele weitere tolle Rezepte mit Tomaten in unserer [Rezeptsammlung](#) zusammengestellt. Hier ist für jeden etwas dabei.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	kleine Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	20 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	300 g	Risottoreis
<input type="checkbox"/>	750 g	heißes Wasser
<input type="checkbox"/>	2 EL	Gemüsebrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1	Dose stückige Tomaten (240 g)
<input type="checkbox"/>	150 g	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>	2	Stiele Basilikum + etwas zum Garnieren
<input type="checkbox"/>	125 g	Mini-Mozzarellakugeln

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Nach unten schieben. Öl zugeben, 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten.
2. Reis zufügen und 3 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1 ohne Messbecher andünsten.
3. Inzwischen Wasser im Wasserkocher aufkochen, dann in den Mixtopf zugießen, Gemüsebrühepaste und Pfeffer zufügen. Mit dem Spatel einmal über den Mixtopf streichen, um den Reis zu lösen. 15 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 ohne Messbecher garen, Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Nach 10 Min. Garzeit stückige Tomaten in den Mixtopf zugeben. Risotto nach Ende der Garzeit noch ca. 1 Min. im Mixtopf nachquellen lassen.
4. Inzwischen Kirschtomaten waschen und vierteln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Risotto in eine Servierschüssel umfüllen, Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella unterheben. Nach Belieben mit Basilikumblättchen garniert servieren.

TIPP: Mehr Eiweiß gewünscht? Dann statt Mozzarella gebratenes Hähnchenbrust - oder Fischfilet zum Risotto reichen.

Nährwertangaben

Pro Portion:
ca. 410 kcal – 12 g E – 12 g F – 63 g KH