



# Risotto al Telefono

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

1 Tasse (170 g) Vialone Nanoreis  
½ Schalotte  
½ Tasse (100 g) Tomatenpüree  
60g Mozzarella-Käse (für Pizza)  
Majoran nach Geschmack  
Natives Olivenöl extra nach Geschmack  
Feines Salz nach Geschmack  
1 l Gemüsebrühe



## Und so wird's gemacht

Für das «Risotto al telefono» zuerst die Gemüsebrühe zubereiten und warmhalten. Als nächstes die Schalotte hacken. Etwas Olivenöl in eine Bratpfanne träufeln, Schalotte dazugeben, und weich werden lassen. Den Reis in die Pfanne geben und einige Minuten rösten.

Dann das Tomatenpüree hinzugeben und rühren, um zu kombinieren. Beginnen Sie das Risotto zu kochen, indem Sie Brühe hinzufügen bis der Reis bedeckt ist. Bei Bedarf Salz hinzufügen (berücksichtigen Sie, wie viel Salz in der Brühe ist) und zum Köcheln bringen, mehr Brühe hinzufügen nach Bedarf und häufig umrühren. Es dauert insgesamt etwa 18 Minuten, nachdem Sie begonnen haben, die Brühe zum Reis hinzuzufügen. Die Kochzeiten können je nach verwendeter Reissorte variieren; probieren Sie es häufig, um zu sehen, wie es kocht. Als nächstes den Mozzarella in Würfel schneiden und beiseitestellen.

Sobald der Reis fertiggekocht ist, vom Herd nehmen und den Mozzarella und einen Spritzer Öl hinzufügen, und die Majoranblätter.

Risotto mischen bis der Käse schön geschmolzen und das Gericht cremig ist. Noch warm servieren und genießen.

### Tipp:

Ersetzen Sie den Mozzarella durch einen anderen Käse Ihrer Wahl. Fügen Sie für einen Hauch von Schärfe etwas zerdrückten roten Pfeffer hinzu, während die Schalotte weich wird.



Meine Notizen: