Risotto mit Tomaten und Walnüssen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	1 L
Schalotten	1 St.
Butter	3 EL
Risottoreis	300 g
Salz	
Weißwein, trocken	100 ml
Walnusskerne	30 g
Kräuter der Provence, getrocknet	
Cherrytomaten	250 g
Parmesan	50 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel

1. In einem Topf Brühe aufkochen und anschließend nur noch warm halten. Inzwischen Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten darin ca. 2–3 Min. farblos anschwitzen. Reis zugeben und ca. 1–2 Min. mitrösten. Leicht salzen.

2. Mit Weißwein ablöschen und diesen ca. 3 Min. komplett einkochen. Mit einer Kelle Brühe ablöschen und den Risotto unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen. Dabei immer wieder etwas Brühe nachgießen. Der Reis sollte immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt sein.

3. Inzwischen Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Nüsse darin unter Schwenken ca. 3–4 Min. goldbraun anrösten. Übrige Butter zugeben, mit Kräutern der Provence würzen und auf einem Teller beiseitestellen.

4. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 5 Min. vor Ende der Garzeit zum Risotto geben und mitgaren. Parmesan fein reiben und unter den fertigen Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig zur Auflockerung etwas weitere Brühe unterheben und mit Walnüssen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	487 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g