

# Risotto mit Pilzen, Kräutern und Tomaten

## Zutaten:

250 Gramm	Risottoreis
1 EL	Sonnenblumenöl
50 Gramm	Zwiebeln
0,40 Liter	Gemüsebouillon
0,10 Liter	Weißwein
20 Gramm	Parmesan
20 Gramm	Butter
1 EL	Italienische Kräuter

## Zum Verfeinern:

0,10 Liter	Schlagobers
------------	-------------

## Gebratene Cocktailtomaten:

12 Stück	Tomaten
	Salz, Knoblauch
	Rosmarin, Thymian
2 EL	Olivenöl

## Garnierungsvorschlag:

4 Stück	Kräuterzweige
---------	---------------

## Zubereitung:

1. Rüsten
2. Zwiebel hacken und in Öl anschwitzen, Risottoreis hinzufügen, glasig anlaufen lassen, mit Weißwein ablöschen und würzen
3. Nach und nach heiße Suppe aufgießen und verkochen lassen, bis das Risotto cremig und im Kern bissfest ist
4. Bei geringer Hitze köcheln lassen und immer wieder umrühren
5. Butter, frisch geriebenen Parmesan und Kräuter unterrühren, mit Schlagobers verfeinern
6. Mit gebratenen Cocktailtomaten und Kräuterzweigen anrichten

