

# Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 12.04.2024 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Beilage**

## Tomaten-Mascarpone-Risotto

### Zutaten

200 g	Risottoreis
2 EL	Butter
4 EL	Tomatenpüree
2-3	Tomaten in Stücke schneiden
1 dl	Weisswein
4 dl	Gemüsebouillon
3 EL	Mascarpone
2 EL	fein gehackter Oregano
3 EL	geriebener Sbrinz
2 EL	grüne entsteinte Oliven, gehackt zum Dekorieren
wenig	Pfeffer



### Zubereitung

Butter in Pfanne warm werden lassen

Reis und Tomatenpüree dazugeben und andünsten und mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen und unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen.

Mascarpone, Tomaten, Oregano und den Sbrinz daruntermischen und mit Pfeffer abschmecken

Anrichten auf den Tellern und mit den Oliven garnieren.