



# Cremiges Risotto mit Tomaten, Mandeln & Basilikum



## Zutaten

### Menge

1 Handvoll	Basilikum
2	Knoblauchzehen
130 g	Risotto-Reis
	Chiliflocken
1	große Prise Zucker
3 EL	Mandelmus
200 g	Mini-Rispenntomaten
1	Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
50 g	gehobelte Tomaten
500 ml	Gemüsebrühe
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
5 EL	Olivenöl
	Salz

## Rezeptinfo

### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 3280 kJ, 784 kcal, 68,9 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 52,9 g Fett, 0 mg Cholesterin, 6,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**veggie**

**schnell**

**Laktose  
frei**

**vegan**

## Zubereitung

Risotto ist ein cremiges Reisgericht aus dem Norden von Italien, das mit den unterschiedlichsten Zutaten kombiniert werden kann. Beispielsweise kannst du dein Risotto mit Pilzen, Spargel oder auch mit süßen Tomaten kombinieren. Denn genau das haben wir bei unserem leckeren Tomaten-Risotto gemacht! Für unser Tomaten-Risotto rösten wir nämlich zuerst süße Kirschtomaten mit etwas Knoblauch und Olivenöl im Ofen. Die leckeren Ofentomaten kommen dann mit etwas Mandelmus und frischen Basilikum zu unserem cremigen Risotto. Geröstete Mandeln dürfen als Topping natürlich auch nicht fehlen! Unser Tomaten-Risotto ist wirklich super easy zubereitet und schmeckt echt mega lecker! Probier's unbedingt auch einmal selbst aus, so einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst musst du den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Dann die Tomaten halbieren und eine Knoblauchzehe schälen und grob hacken. Mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und den Tomaten vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im heißen Ofen für ca. 15 Minuten rösten. Die Gemüsebrühe erhitzt du in einem Topf.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Zwiebeln und den anderen Knoblauch schälen und anschließend in kleine Stücke schneiden. Das restliche Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten. Dann den Risotto-Reis und das Tomatenmark hinzugeben und unter Rühren eine Minute mitdünsten. Anschließend alles mit zwei Kellen heißer Gemüsebrühe ablöschen. Die Mandeln kannst du währenddessen ohne Fett in einer Pfanne rösten.

### Step 3:

Das Risotto ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis es perfekt bissfest ist, dabei immer wieder mit heißer Brühe aufgießen. Zum Schluss würzt du alles mit Chili, Salz, Zucker und Pfeffer. Das Basilikum grob hacken und zwei Drittel davon zusammen mit dem Mandelmus und einigen Tomaten unterrühren.

### Step 4:

Das Risotto servierst du mit dem restlichen Basilikum, den gerösteten Mandeln und den restlichen Ofentomaten.

