



Thomas Kuster

La riseria Testimonial und Fachlehrer Küche, Berufsfachschule BBB

# Inspiration Reis

Ein Hauch von Italianità

## Risotto mit Tomaten und Büffelmozzarella



2 EL Olivenöl extra vergine  
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
250–300 g Risottoreis "la riseria" S. Andrea oder Baldo  
1 dl Weisswein  
ca. 1 l heisse Hühner- oder Gemüsebrühe  
500 g sardische Tomaten  
2 EL Olivenöl extra vergine  
½ Bund Zitronenthymian oder Thymian  
Kräutersalz  
150 g Büffelmozzarella, in Scheiben  
Olivenöl extra vergine

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten, Reis zugeben und glasig werden lassen, mit Weisswein ablöschen, einkochen lassen, nach und nach heisse Gemüsebrühe dazugeben, häufig rühren, 14-16 Minuten köcheln lassen.

Tomaten halbieren oder vierteln, im Olivenöl 2 bis 3 Minuten dünsten, mit abgezipften Thymianblättchen und Kräutersalz würzen.

Tomaten unter den Risotto rühren, kurz köcheln lassen. Risotto anrichten. Mit Mozzarella garnieren. Mit Olivenöl beträufeln.

Vom Guten das Beste: für diesen Risotto dürfen die Tomaten süsslich sein. Wenn keine sardischen Tomaten (Fleischtomaten) verfügbar sind, die etwas kleineren Cherrytomaten verwenden. Nur echten Mozzarella, also Büffelmozzarella verwenden; Kuhmilchmozzarella schmeckt gummig.

tutto il mondo del riso.