Pomito

# Tomatenrisotto mit Burrata

**Vorbereitungszeit**: 30 min
**Schwierigkeitsgrad**: Leicht

**Zutaten**

- Burrata: 2 Kugeln
- Frisch geriebener Parmesan: 70 gr
- Gemüsesuppe (heiß): 500ml
- Kleine rote Zwiebeln: 2
- Knoblauchzehen: 2
- Olivenöl: 3 EL
- Pfeffer: None
- Risottoreis: 200 gr
- Roter Balsamicoessig: 2 EL
- Salz: None

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**

Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen mit Basilikum 300 gr

## Vorbereitung

Zwiebeln sowie Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten. Risottoreis zugeben und für 2-3 Minuten unter ständigem Rühren rösten.

Mit Balsamicoessig ablöschen und mit einer Kelle Gemüsesuppe aufgießen. Auf mittlerer Flamme köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. So lange wiederholen, bis die Gemüsesuppe aufgebraucht ist.

Pomìto Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen mit Basilikum zugeben und für 2-3 Minuten weiterköcheln lassen. Achtung umrühren nicht vergessen.

Frisch geriebenen Parmesan einrühren und rasch anrichten. Burrata ins Risotto setzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen.