TOMATEN-RISOTTO MIT EINEM HERZEN AUS BÜFFELMOZZARELLA UND MIT RÖSTBROT UND BASILIKUM

Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Brot: Etwas
- Büffelmozzarella-Kugeln: 4
- Carnaroli-Reis: 320 g
- Gewürzkräuter: Etwas
- Wasser: 1 l

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 500 g

Vorbereitung

Den Reis in einer Kasserolle braten; in der Zwischenzeit die Tomaten-Brühe mit Salzwasser und **Pomìto Passierte Tomaten** auf den Herd stellen.
Den Risotto zum Kochen bringen, indem die Brühe langsam dazu gegeben wird. Danach, bei gelöschter Flamme,

mit EVO-Öl und einer großzügigen Schöpfkelle **Pomìto Passierte Tomaten** glatt verrühren.
Mit knusprigem Röstbrot, Gewürzkräutern und einem Kugel frischer Büffelmozzarella in der Mitte des Tellers anrichten und servieren.