Pomìto

Tomatenrisotto, Kichererbsen, Petersilie und Brokkoli-Creme



Vorbereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Carnaroli-Reis: 320 g
- Etwas EVO-Öl:
- Gekochte Brokkoli: 300 g
- Gekochte Kichererbsen: 200 g
- Gemüsebrühe: 1 l
- Petersilie: 1 Bund
- Weiße Zwiebel: ½
- Weißer Essig: 1 Teelöffel

Vorbereitung

Die Zwiebel fein hacken und in einer Kasserolle anbraten, dann den Reis und die Kichererbsen dazugeben und gut rösten.
Nachdem sie gut geröstet sind, das Kochen mit der heißen Gemüsebrühe beginnen und eine Suppenkelle nach der anderen hinzufügen.
In der Hälfte des Kochvorgangs das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen** hinzugeben, damit die Zutaten gleichmäßig garen.

Nach dem Kochen ein wenig EVO-Öl und eine Handvoll gehackte Petersilie hinzugeben und ein paar Minuten ruhen lassen.
Mit einem Mixer oder Minipimer den Brokkoli mit zwei Esslöffeln EVO-Öl, Salz und Pfeffer pürieren.

Zum Servieren einen Speisering mit dem Reis füllen: Dabei einen etwa 2 cm großen Rand lassen, um zum Schluss eine Schicht Brokkoli-Creme hinzuzufügen.
Mit etwas EVO-Öl servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 250 g

