

Pomodori-Secchi-Risotto mit Mascarpone & Rosmarin

Zutaten für 4 Personen

3 TL Rosmarin-Nadeln

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel, geschält

1 Knoblauchzehen, gepresst
ca 9 Stk. Pomodori Secchi

2 EL-Tomaten-Püree
1 EL Paprika

250 g Carnaroli-Reis

1 dl Rotwein
ca 7 dl Gemüsebouillon

100 g Mascarpone
50 g Parmesan

bunter Pfeffer, Salz
Grappa

Zubereitung:

Rosmarin waschen, trockenschütteln
Nadeln abzupfen und fein hacken
Die Zwiebeln schälen und fein
schneiden und im Olivenöl zusammen
mit dem Rosmarin glasig dünsten

Knoblauchzehe schälen und dazu
pressen, Pomodorri secchi klein
würfeln

Zuerst Tomatenpuree mit Paprika,
Knoblauch und Pomodorri Secchi
begeben

Reis begeben und stets langsam
weiter glasieren

Mit Rotwein ablöschen

Nach und nach die Bouillon begeben
und öfters umrühren

Wenn der Reis den gewünschten Biss
hat, vom Herd nehmen und mit
Mascarpone und Parmesan verfeinern

Mit Pfeffer und Salz abschmecken
Grappa nach Belieben begeben

