



## Risotto Caprese

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- 250 g Risottoreis
- 200 ml Weißwein
- 600 ml Gemüsefond
- 5 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
- 100 g Mozzarella
- 1 Handvoll Basilikum
- Pfeffer, Salz



### Zubereitung:

Schalotten fein hacken und in 2 EL Butter in einem Topf anbraten. Risottoreis hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und diesen unter Rühren einkochen lassen. Nun nach und nach die Brühe zugießen, bis der Reis weich aber noch bissfest ist.

In der Zwischenzeit die Tomaten und den Mozzarella in kleine Stücke und den Basilikum in feine Streifen schneiden.

Getrocknete Tomaten, Mozzarella und Basilikum unter das Risotto rühren, so dass der Mozzarella leicht schmilzt. 5 Minuten ruhen lassen, dann das Risotto sofort servieren.