

Leichtes Risotto von der Paradeiser mit Oregano

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

- 300 g Risotto Reis
- 100 g Zwiebel rot
- 1 Knoblauch Zehe
 - 20 g Olivenöl
 - 100 ml Rotwein
- 300 g Kirschparadeiser
 - 100 g Feta
 - 40 g Parmesan
 - 40 g Rucola
 - 50 ml Obers
- 600 ml Gemüsesuppe
- Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und darin glasig dünsten. Den Risotto Reis dazu geben und für 3 Minuten mit schwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze unter ständigen rühren einkochen lassen. Nach und nach die Gemüsesuppe zugießen und aufsaugen lassen. Das dauert ca 20 Minuten. In der Zwischenzeit die Kirschparadeiser vierteln und den Feta in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn der Reis fertig gegart ist, die Paradeiser und Rucola einrühren, mit Obers abrunden und Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In einem Teller anrichten, mit dem Feta und dem Oregano garnieren.