KIKKOMAN

Tomatenrisotto

Gesamtzeit **60 Min.** **25 Min.** Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Zwiebel
5 EL	Olivenöl
300 g	Risotto
150 ml	Weißwein, trocken
1	Lorbeerblatt
1 Prise	Salz
2 Prisen	Zucker
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1	Limette (Saft und Abrieb)
800 ml	Gemüsesuppe, warm
300 g	Cherrytomaten
1	Rosmarinzweig
1	Knoblauchzehe
1 EL	Balsamico
60 g	Pinienkerne
2 EL	Butter
50 g	Parmesan, gerieben
4	Kugeln Burrata
3 EL	Olivenöl
2 Prisen	Pfeffer, geschrotet

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer tiefen Pfanne mit Olivenöl und Risotto anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt, Salz, 1 Prise Zucker und 2 EL Sojasauce einrühren. Das Ganze für einige Zeit köcheln lassen, um den Weißwein zu reduzieren.

Schritt 2

Limette waschen, reiben und auspressen. Saft und Abrieb zusammen mit der Gemüsesuppe nach und nach zum Risotto geben und weiter köcheln lassen.

Schritt 3

Cherrytomaten waschen und halbieren. Rosmarin waschen und abzupfen. Knoblauch schälen und fein schneiden. Alle Zutaten kurz in einer heißen Pfanne mit Balsamico, 1 EL Sojasauce und Zucker schwenken.

Schritt 4

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Schritt 5

Sobald das Risotto fertig ist, vom Herd nehmen und mit Butter und Parmesan cremig rühren. Gleichmäßig auf tiefe Teller verteilen.

Schritt 6

Cherrytomaten und Burrata darauf anrichten und das Ganze mit Pinienkernen, 3 EL Olivenöl und

Pfeffer garnieren.