

# Tomatenrisotto

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

## ZUTATEN

4 Portion(en)

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