



Risotto mit Tomaten, Oregano und Feta

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 10 minuten **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 4

- 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1200ml Gemüsebrühe
- 200 g Carnaroli- oder Arborio-Reis
- 80ml Pernod
- 240 g geraspelte reife Tomaten (etwa 3 oder 4 große Pflaumentomaten)
- 140 g Fetakäse
- 2 Esslöffel frische Oreganoblätter, fein gehackt
- fein geraspelte Schale einer Zitrone
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Wunsch
- Brunnenkresseblätter zum Garnieren, nach Wunsch

Chefkoch: Luisa Weiss

Dieses Risotto nach griechischer Art ist ein exzellenter Genuss. Es ist eine andere Variante des klassischen italienischen Gerichts mit Ouzo und Feta mit Anis. Die Aromen sind einzigartig und sehr intensiv, aber sie sind köstlich.

Reicht für: **4**

Zubereitungszeit: **10 Minuten**

Kochzeit: **40 Minuten**

Hinweis: Um eine Tomate zu raspeln, halbieren Sie sie kreuzweise und raspeln Sie die Schnittfläche mit einer groben Reibe über ein Brett oder eine Schüssel mit Rand. So nah wie möglich an der Haut raspeln, dann die Haut wegwerfen.

Methode

In einer großen, tiefen Pfanne das Olivenöl bei mittlerer bis schwacher Hitze erhitzen, bis es glasig ist. Die Zwiebel hinzufügen und rühren, bis sie weich ist – etwa 6 Minuten.

Die Gemüsebrühe in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze den Reis hinzufügen. Rühren, bis der Reis mit Öl bedeckt und leicht weich ist, ca. 2-3 Minuten.

1 Schöpflöffel kochende Brühe zugeben und vorsichtig umrühren, bis die Brühe vollständig aufgesogen ist. Den Pernod dazugeben und umrühren, bis er aufgesogen ist. Die geriebenen Tomaten hinzufügen und vorsichtig umrühren, bis die Mischung dickflüssig wird. Die restliche Brühe löffelweise dazugeben und rühren, bis sie aufgesogen ist, bis der Reis cremig, aber bissfest ist, 25-30 Minuten.

Oregano und Zitronenschale unterrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und sofort servieren. Jede Portion mit dem in kleine

