



RISOTTO MILANESE MIT TOMATE-MOZZARELLA BITES

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
2. 2-3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Den Risottoreis hinzufügen und ebenfalls glasig dünsten.
3. Nun mit etwas Brühe ablöschen und unter Rühren wieder zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, wieder auffüllen und unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze etwa 20 min quellen lassen.
4. Die Strauchtomaten in etwas Olivenöl farblos anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Seite stellen.
5. Die Tomate-Mozzarella Bites in der Fritteuse bei 170°C ca. 3 min oder im AirFryer bei 180°C ca. 5 min oder im auf 180°C vorgeheizten Kombidämpfer ca. 8 min backen.
6. In den fertigen Risotto die Butter und den Parmesan rühren und nicht mehr kochen (!) Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
7. Auf einen flachen Teller oder Pastateller anrichten, mit dem Pesto garnieren und die Tomate-Mozzarella Bites darumlegen.



ZUTATEN

10

500 g	Risottoreis, z.B. Arborio oder Carnoli
1.25 l	Gemüsebrühe heiß
2	Schalotten
125 g	Butter
150 g	Parmesan gerieben
200 g	Strauchtomaten
50 Stück	Alpenhain Tomate-Mozzarella Bites
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	Basilikum-Pesto
	Rotes Pesto
	Kräuter zum Garnieren