

# Sommer Risotto

## **Zutaten:**

4 Personen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Halbfettmargarine  
400g Risottoreis (Trockengewicht)  
750 ml Gemüsebrühe  
125 ml trockener Weißwein  
250g Tomaten  
30 g schwarze Oliven  
50 g Parmesan  
Rosmarin  
Basilikum  
Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitungszeit: 30min**

## **Zubereitung:**

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch zerdrücken, Margarine in einem Topf zerlassen und beides darin anschwitzen. Den Risotto Reis zugeben und anschwitzen, bis er glasig ist. Mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen, Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze entfernen, entkernen und in Spalten schneiden. Oliven gut abtropfen lassen, entsteinen und vierteln. Tomatenwürfel und Olivenviertel nach ca. 10Min. Garzeit unterheben. Zum Schluss Parmesan unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch mit Rosmarin und Basilikum garniert servieren.

