



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

Risotto con Burrata

Capperi-Pomodori secchi-Aglio Nero

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN

Buongustaio Zutaten:

- 360 g Reis (Carnaroli)
- ca. 150 ml Weißwein
- 200 g Burrata
- 60 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
- 2 -3 EL Getrocknete Tomaten (Pomodori secchi in Öl)
- 2-3 EL Kapern in Öl (Capperi di Salina)
- 4 – 5 Zehen schwarzer Knoblauch (Aglio Nero)
- Meersalz
- Olivenöl



Sonstige Zutaten:

- Ca. 800 ml Gemüsebrühe (am besten selbst zubereitet)
- 20 g Butter

ZUBEREITUNG

Reis in Olivenöl andünsten bis die Reiskörner glänzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig verdampfen lassen. Anschließend mit der heißen Brühe angießen und stetig umrühren. Die restliche Brühe immer wieder dazugeben und weiter rühren.

Burrata in ganz kleine Stücke schneiden oder auch mit dem Stabmixer pürieren. Kapern, getrocknete Tomaten und den schwarzen Knoblauch in kleine Stücke schneiden bzw. hacken.

Zum Schluss den Burrata zum Risotto geben und unterrühren. Das Risotto sollte noch Biss haben und cremig fließend sein, ist es zu fest einfach noch etwas heiße Brühe dazugeben. Risotto vom Herd nehmen, Butter und Parmesan darunter mischen und wenn nötig noch mit etwas Salz abschmecken und das Risotto etwas ruhen lassen.

Risotto mit den getrockneten Tomaten, Kapern und schwarzen Knoblauch auf vorgewärmten Tellern anrichten. Wer möchte kann noch Oregano drüberstreuen. Sofort servieren und genießen!

Buon appetito wünscht Buongustaio!