

Mittwoch

Risotto mit eingelegten Tomaten, Brunnenkressesalat u. Radieschen

1 Glas getrocknete in Öl eingelegte Tomaten

Öl abschütten und aufbewahren, Tomaten sehr klein schneiden

1 Zwiebel

klein hacken

1 Knoblauchzehe

klein hacken. In einem Topf das Öl der Tomaten heiß werden lassen und darin zuerst die Zwiebeln, dann die Tomatenstücke und anschließend andünsten.

300g Risottoreis

1 EL Tomatenmark

hinein rühren und kurz mitdünsten, nun den Knoblauch dazu hinein geben. Mit

250ml Weißwein

ablöschen und den Risotto auf kleinem Feuer stetig rühren, bis er die Flüssigkeit aufgenommen hat. Nun nach und nach

500ml Gemüsebrühe

dazu geben und jeweils wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist neue dazu gießen. Solange damit fortfahren, bis der Reis cremig und gar ist, aber noch Biss hat. Wenn das eingetreten ist, den Topf vom Herd nehmen und abseits des Feuers darunter mischen.

100g geriebenen Gruyere

Inzwischen

150g Brunnenkresse

waschen und trocken schleudern

1 Bund Radieschen

in Scheiben schneiden. Den Salat auf einer Platte anrichten und mit

Salz

und

grobem schwarzen Pfeffer

bestreuen

3 EL Olivenöl

und

2 EL Aceto Balsamico

darüber träufeln und zusammen mit dem Risotto servieren.