



## Tomatenrisotto mit Burrata

### Zutaten

80 g	Parmesan, in Stücken (2 cm)
500 g	Rispentomaten, geviertelt
500 g	Wasser
50 g	Tomatenpüree, zweifach konzentriert
80 g	Zwiebeln, halbiert
2	Knoblauchzehen
40 g	Olivenöl
100 g	Rotwein
300 g	Risottoreis (Kochzeit 20 Min.)
1 TL	Salz
4 Stück	Burrata piccola (ca. 200 g)
½ Bund	Basilikum (ca. 10 g), Blätter abgezupft
2 TL	Olivenöl
4 Prisen	Fleur de Sel
4 Prisen	Pfeffer, gemahlen

### Zubereitung

Parmesan in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.

Tomaten in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Wasser und Tomatenpüree zugeben und nochmal **4 Sek./Stufe 5** mischen, umfüllen und beiseitestellen.

Mixtopf spülen und trocknen.

Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Olivenöl zugeben und ohne Messbecher **1.5 Min./120°C/Stufe 1** dämpfen.

Tomatenwasser, Rotwein, Reis und Salz zugeben und mit dem Spatel (dem Topfboden entlang) umrühren.

Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **17 Min./100°C/LINKSLAUFI/Stufe 1** garen.

Beiseitegestellten Parmesan zugeben, mit dem Spatel unter den Risotto heben. Risotto anrichten, Burrata, Basilikum und 2 TL Olivenöl darauf verteilen, Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen, anrichten und servieren.