

BAHARAT - TOMATENRISOTTO

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 400g Risottoreis (z.B. Arborio)
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 EL [Baharat](#)
- 1 dl Weisswein
- 1 Liter [Gemüsebouillon](#), heiss
- 150g Cherry-Tomaten, halbiert
- 75g geriebener Parmesan
- einige Thymianzweiglein
- [Salz](#), [Pfeffer](#), nach Bedarf

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel andämpfen, Reis, Baharat und Tomatenpüree begeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist. Den Wein dazugießen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 25 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Nach 15 Min. die Cherry-Tomaten daruntermischen. $\frac{2}{3}$ des Parmesans daruntermischen, würzen. Risotto anrichten, mit restlichem Parmesan und Thymian garnieren.

