

Kochen mit Klaus

Risotto mit Thunfisch & Pinienkernen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3 EL Butter, 1-2 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 3 Knobizehen,
- 150 g Arborio-Reis, 750 ml Hühnerbrühe, 80 g Tomaten in Öl,
- 2 Tomaten, 1 Dose Thunfisch, 15 schwarze Oliven, 1 kl. rote Chili,
- Petersilie, Majoran, 2 EL Essig, 50 g Pinienkerne, 70 g Parmesan

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen u. würfeln. Getrocknete Tomaten in Streifen, Oliven in Ringe schneiden. Parmesan fein reiben. Pinienkerne ohne Fett rösten.



2. In einem Topf 2 EL Butter u. 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebeln u. Knobi darin glasig dünsten. Hitze reduzieren, Reis zugeben u. unter ständigem Rühren 3 Min. anschwitzen. Brühe nach u. nach zugeben u. ständig rühren, bis der Reis gar u. cremig ist u. die gesamte Brühe aufgenommen hat. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Thunfisch mit Oliven, ½ Chili, Kräutern u. Essig vermengen. Salzen u. pfeffern. Frische u. getrocknete Tomaten in heißem Öl 10 Min. dünsten bis sie weich geworden sind u. mit der Thunfischmischung 5 Min. vor Garende unter das Risotto heben.



4. Risotto vom Herd nehmen, restl. Butter u. Pinienkerne einrühren, Parmesan unterheben u. schmelzen lassen. Risotto sofort servieren.

Tipp des Chaoten: *Mit Chiliringen bestreut servieren. Lecker!*

