

Lachsrisotto mit Tomaten und Basilikum

Zutaten für 2 Personen

- etwas Öl oder Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- 150g Reis
- 400ml Brühe
- 100ml Weißwein
- Salz, Pfeffer
- 8 Cherrytomaten (oder 4 Tomaten)
- 1 EL Creme Fraiche
- 2 Lachsfilets
- Zitronensaft
- 4 EL Parmesan
- Basilikum nach Geschmack

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch würfeln. Cherrytomaten in Viertel schneiden.

Lachs in kleine Stückchen schneiden. Parmesan reiben.

Zwiebel, Knoblauch und Reis in etwas Butter oder Öl anbraten.

Tomatenmark unterrühren und mit Wein ablöschen.

Nach und nach etwas Brühe angießen und rühren, bis der Reis fast gar ist.

Dann mit Salz und Pfeffer würzen, Tomaten unterrühren und Creme

Fraiche einrühren. Den Lachs auf das fast fertige Risotto geben, den

Deckel schließen und ca. 5 Minuten garen lassen.

Anschließend Basilikum und Parmesan einrühren und abschmecken.