

Betty Bossi mix



ÜBERARBEITETE VERSION!

Geling-Garantie liegt uns am Herzen – wir haben darum unseren Tomatenrisotto mit Burrata für Sie überarbeitet. Dieses Rezept ersetzt das gedruckte Rezept auf Seite 23 im Betty Bossi mix-Magazin 3/21. Auf Cookidoo® ist das Rezept bereits aktualisiert.

Tomatenrisotto mit Burrata

🔪 15 Min. ⌚ 30 Min. 🍴 einfach 🍽️ 4 Portionen 📊 607 kcal 🌱 uegi 🚫 glutenfrei

80 g Parmesan , in Stücken (2 cm)	Parmesan in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.
500 g Rispentomaten , geviertelt	Tomaten in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
500 g Wasser 50 g Tomatenpüree (zweifach konzentriert)	Wasser und Tomatenpüree zugeben, 4 Sek./Stufe 5 mischen, umfüllen und beiseitestellen. Mixtopf spülen und trocknen.
80 g Zwiebeln , halbiert 2 Knoblauchzehen	Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
40 g Olivöl	Olivöl zugeben und ohne Messbecher 1 Min. 30 Sek./120 °C/ Stufe 1 dämpfen.
100 g Rotwein 300 g Risottoreis (Kochzeit 20 Min.) 1 TL Salz	Tomatenwasser, Rotwein, Reis und Salz zugeben und mit dem Spatel umrühren. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 17 Min./100 °C/ Stufe 1 garen.
4 Stück Burrata piccola (ca. 200 g) ½ Bund Basilikum (ca. 10 g), Blätter abgezupft 2 TL Olivöl 4 Prisen Fleur de Sel 4 Prisen Pfeffer , gemahlen	Beiseitegestellten Parmesan zugeben, mit dem Spatel unter den Risotto heben. Risotto anrichten, Burrata, Basilikum und Olivöl darauf verteilen. Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen. Sofort servieren.

Portion: 607 kcal (2541 kJ) = F 29 g, Kh 67 g, E 18 g



VERSION RÉVISÉE!

La garantie de la réussite de nos recettes nous tient à cœur – c'est pourquoi nous avons révisé pour vous notre risotto à la tomate et burrata.

Cette recette remplace celle de la page 23 du magazine Betty Bossi mix 3/21. La recette a déjà été mise à jour sur Cookidoo®.

Risotto à la tomate et burrata

🔪 15 min ⌚ 30 min 🍴 facile 🍽️ 4 portions 📊 607kcal 🌱 végétarien 🌾 sans gluten

80 g de parmesan , en morceaux (2 cm)	Mettre le parmesan dans le bol de mixage, râper 5 sec/vitesse 10 , transvaser et réserver.
500 g de tomates en grappes , coupées en quatre	Mettre les tomates dans le bol de mixage, hacher 3 sec/vitesse 5 , racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
500 g d'eau 50 g de concentré de tomates , double concentré	Ajouter l'eau et la purée de tomates et mélanger à nouveau 4 sec/vitesse 5 , transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer le bol de mixage.
80 g d'oignons , coupés en deux 2 gousses d'ail	Mettre les oignons et les gousses d'ail dans le bol de mixage et hacher 5 sec/vitesse 5 , racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
40 g d'huile d'olive	Ajouter l'huile et rissoler sans gobelet doseur 1 min 30 sec/120° C/vitesse 1 .
100 g de vin rouge 300 g de riz risotto , tout type (cuisson 20 minutes) 1 c. à café de sel	Ajouter le mélange tomates-eau, le vin rouge, le riz et le sel et remuer à l'aide de la spatule. Mettre le panier cuisson à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol de mixage pour éviter les projections et cuire 17 min/100° C/🌀/vitesse 1 .
4 boules de fromage burrata , petites (env. 200 g) ½ bouquet de basilic frais (env. 10 g), effeuillé 2 c. à café d'huile d'olive 4 pincées de fleur de sel 4 pincées de poivre , moulu	Ajouter le parmesan réservé, incorporer au risotto à l'aide de la spatule. Dresser le risotto, répartir les burratas et le basilic dessus, arroser d'un filet d'huile d'olive. Parsemer de fleur de sel et de poivre et servir immédiatement.

Portion: 607kcal (2541kJ) = lip 29g, glu 67g, pro 18g