

## Tomaten-Risotto

Zubereitungszeit **35 Minuten**



Zutaten für **4 Personen**

1 Zwiebel  
5 EL Olivenöl  
300 g Risottoreis  
150 ml Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
1 Prise Salz  
2 Prise Zucker  
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
1 Limette  
800 ml Gemüsebrühe  
300 g Cherrytomaten  
1 EL Apfelmus  
1 Rosmarinzweig  
1 Knoblauchzehe  
60 g Pinienkerne  
2 EL Butter  
50 g Parmesan  
4 Kugeln Burrata  
3 EL Olivenöl  
2 Prisen Pfeffer

---

1. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer tiefen Pfanne mit Olivenöl und Risotto anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt, Salz, 1 Prise Zucker und 2 EL Sojasauce einrühren. Das Ganze für einige Zeit köcheln lassen, um den Weißwein zu reduzieren.
2. Limette waschen, reiben und auspressen. Saft und Abrieb zusammen mit der Gemüsebrühe nach und nach zum Risotto geben und weiter köcheln lassen.
3. Cherrytomaten waschen und halbieren. Rosmarin waschen und abzupfen. Knoblauch schälen und fein schneiden. Alle Zutaten kurz in einer heißen Pfanne mit Balsamico, 1 EL Sojasauce und Zucker schwenken.
4. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.
5. Sobald das Risotto fertig ist, vom Herd nehmen und mit Butter und Parmesan cremig rühren. Gleichmäßig auf tiefe Teller verteilen.
6. Cherrytomaten und Burrata darauf anrichten und das Ganze mit Pinienkernen, 3 EL Olivenöl und Pfeffer garnieren.

Guten Appetit!