



Als ich dieser Risotto aufgetischt habe, waren alle begeistert. Mit wenig und einfachen Zutaten, welche man meistens zu Hause hat, zaubert man dieser leckere Risotto. Ich bin überzeugt, dass dieser Risotto auch bei euch zu Hause der Renner sein wird.

Sehr einfach in der Zubereitung.

## Risotto alla pizzaiola

### Zutaten für 4 Personen

350 g Risottoreis  
350 g Passata di pomodoro (passierte Tomaten)  
1 Knoblauchzehe  
Basilikum  
1 Liter Gemüsebrühe  
150 g Büffelmozzarella oder Mozzarella aus Kuhmilch  
Olivenöl  
Salz nach Bedarf



### Zubereitung

Wasser mit Gemüsebrühe zubereiten.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Knoblauchzehe leicht andünsten. Die Passata di pomodoro beifügen und solange köcheln lassen, bis die Sauce leicht bindet. Dauert ca. 20 Minuten. Zerzupfte Basilikumblätter begeben.

In einer weiteren Pfanne nochmals 2 EL Olivenöl erhitzen und der Risottoreis begeben. Auf hoher Stufe den Reis leicht toasten lassen. Hitze reduzieren und die eingekochte Sauce begeben, gut vermischen. Während der Kochzeit des Risottos immer wieder Gemüsebrühe beifügen und solange kochen lassen, bis der Risotto fertig gekocht ist.

Zum Schluss die in Würfel geschnittene Mozzarella begeben und alles gut vermischen, damit die Mozzarella leicht schmelzen kann.

Mit Basilikumblättern dekorieren und geniessen.

