

Tomaten - Risotto mit Thunfisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Risottoreis, 500 gr Tomaten aus der Dose, 1 Esslöffel Tomatenmark, 600 ml Gemüsebrühe, 300 gr Thunfisch aus der Dose (im eigenen Saft), 1 Esslöffel Currypulver, 1 Zwiebel (mittelgroß bis groß), 1-2 Knobizehen (je nach Geschmack), Salz, Pfeffer, Worcestersauce (einige Spritzer), Olivenöl, 1 Schuß Rot- oder Weißwein.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Auflaufform mit Butter einfetten.

Die Zubereitung:

Zwiebel schälen und würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und den Reis mit den Zwiebelwürfeln und dem durchgepressten Knobi darin anschwitzen.

Tomatendose öffnen und mit einem Messer die Tomaten in der Dose grob zerkleinern. Dann den kompletten Inhalt (also mit Saft!) zum Reis geben.

Tomatenmark, Brühe, Wein und Gewürze dazu geben und vermengen.

Thunfisch abtropfen lassen und ebenfalls in den Topf geben, unterrühren und nochmals abschmecken.

Alles nun in die Auflaufform füllen und für 30 - 60 Minuten in den Backofen geben. Genaue Zeiten gibt es nicht, da die Backzeit von der Reissorte abhängt!

Also bitte immer mal wieder den Reis zwischendurch probieren.

Dazu einen Salat servieren.