

Risotto mit **PESTO**

ZUTATEN *für 4 Personen*

Für den REIZZ

- 250 g REIZZ
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 150 ml trockener Weißwein
- ca. 500 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 250 g Burrata

Für das Basilikumpesto

- 50 g Parmesan
- 50 g frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 50 ml Olivenöl
- ca. 30–50 ml Wasser
- Salz und Pfeffer



Für die marinierten Tomaten

- 450 g Cherrytomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 30 ml heller Essig
- 60 ml Olivenöl
- ½ TL Zucker
- ¼ TL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zuerst kümmern wir uns um die Tomaten. Die Cherrytomaten halbieren und die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Essig, Olivenöl, Zucker, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Tomaten und Zwiebeln dazugeben, gut vermischen und ziehen lassen.
2. Für das Pesto Parmesan fein reiben. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl fein pürieren. Nach und nach etwas Wasser dazugeben, bis das Pesto schön cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Jetzt kommt unser REIZZ an die Reihe. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. REIZZ dazugeben und etwa 2–3 Minuten mitdünsten.
4. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend die Gemüsebrühe dazugeben und den REIZZ bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. Dabei immer wieder umrühren. Falls die Flüssigkeit zu schnell aufgenommen wird, einfach noch einen kleinen Schluck Brühe oder Wasser dazugeben.
5. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den REIZZ 5 Minuten nachquellen lassen.
6. Etwa die Hälfte des Pestos unter den noch warmen REIZZ rühren. Abschmecken und auf Tellern verteilen.
7. Jetzt wird's richtig lecker: Burrata daraufsetzen, die marinierten Tomaten samt Zwiebeln darüber verteilen und mit dem restlichen Basilikumpesto toppen.

UNSER TIPP

REIZZ wird nicht genauso weich wie klassischer Risottoreis – und das soll er auch gar nicht. Das geschliffene Einkorn behält einen angenehmen Biss und bringt seinen eigenen, leicht nussigen Geschmack mit. Wer es besonders cremig mag, gibt zum Schluss noch etwas Parmesan oder einen kleinen Schuss Olivenöl unter den REIZZ.