



## Risotto mit getrockneten Tomaten und Baumnüssen



### Zutaten (10 Personen)

0,80	kg	KNORR® Parboiled Risottoreis Loto 1 x 5.00 kg
5,00	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
40,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
80,00	g	KNORR® Mise en Place Schalotten 2 x 0.34 kg
1,00	dl	Weisswein
2,00	l	Gemüsebouillon Paste KNORR
0,50	kg	BERTOLLI® Getrocknete Tomaten 2 x 1.50 kg
0,50	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle
150,00	g	Butter
80,00	g	Gorgonzola
80,00	g	Parmesan, gerieben
150,00	g	Baumnusskerne, halbiert
1,00	dl	Aceto Balsamico

### Zubereitung

- Tomaten in Streifen schneiden
- Baumnüsse grob hacken, einige für die Garniture ganz lassen

Zubereitung:

- Schalotten und Knoblauch im heissen Olivenöl andünsten, Reis begeben und glasig dünsten
- Jetzt mit Weisswein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen



- Bei Hälfte der Kochzeit die Tomatenstreifen begeben
- Am Schluss noch den Butter, die Baumnüsse und den Parmesan zugeben, abschmecken