

# Tomaten mit Pilzrisotto

Vegetarisch » Tomaten-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 100g Lauchzwiebel(n)
- » 200g Champignons
- » 125g Reis
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 300ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 8 Fleischtomate(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 100g ger. Emmentaler

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und würfeln. Zwiebeln, Pilze, Reis in Butter andünsten. 300ml Gemüsebrühe angießen, aufkochen. Etwa 20min garen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Tomaten waschen, Deckel abschneiden, Früchte aushöhlen. Fruchtfleisch würfeln, mit 1/3 Risotto mischen, in eine feuerfeste Form geben. Tomaten innen salzen und pfeffern. Käse unter den übrigen Risotto heben, in die Tomaten füllen. Im Ofen ca. 20min garen.

Nährwerte: 330kcal/E14g/F12g/KH36g pro Portion

angelegt am: 04.11.2003

Rezept-Nr: 668

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke