

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