# Risotto mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

## Zutaten

| | | |
|---|---|---|
| 1 | gr. | Becher Risottoreis |
| ½ | Glas | getrocknete Tomaten |
| 1 | Stück | rote Zwiebel |
| 2 | Stück | Knoblauchzehen |
| 6 | EL | Olivenöl |
| 100 | ml | Weißwein (alternativ Zitronenwasser) |
| 1 | EL | Brühepulver |
| 1 | Liter | heißes Wasser |
| ½ | Pack | TK Petersilie |
| 2 | EL | Hefeflocken |
| 1 | 'Schuss' | Hafersahne |
| ½ | Pack | Pinienkerne |
| | etwas | Pfeffer aus der Pfeffermühle |

## Zubereitung

Wasser im Wasserkocher aufkochen.

3 EL Öl in dem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze den Reis glasig braten.

Gehackten Knoblauch/Zwiebel hinzufügen, sobald diese kleingeschnitten sind.

Das Brühepulver in den Becher geben und mit dem heißen Wasser auffüllen.

Wenn der Reis glasig ist, mit Weißwein/Zitronenwasser ablöschen.

Immer wieder rühren und sobald die Brühe verkocht ist, weiter heißes Wasser in den Becher geben und etwas in den Topf nachfüllen, sodass der Reis bedeckt ist. Nie zu viel Brühe auf einmal, damit der Moment, an dem der Reis gar ist, gut abgepasst werden kann.

Währenddessen Tomaten in feine Streifen schneiden und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten – Beiseite stellen

Wenn der Reis fast gar ist, Tomaten und Hafersahne schnell unterziehen. Danach das Gleiche  mit den Hefeflocken. Nochmals mit Salz abschmecken und direkt vor dem Servieren die Petersilie unterheben, Pinienkerne drüberstreuen und Pfeffern.