

# Tomaten-Risotto mit Löwenzahn

---

## Mediterrane Gerichte



### Zutaten:

- \* 1 Zwiebel
- \* 2 Knoblauchzehen
- \* 4 EL Olivenöl
- \* 200 g Risotto-Reis (Arborio, Vialone oder Ribe)
- \* 250 ml trockener Weißwein
- \* 600 ml Wasser
- \* 3 geh. TL gekörnte Gemüsebrühe
- \* 4 Tomaten
- \* 125 g Löwenzahnblätter

### Zubereitung:

- \* Zwiebeln und Knoblauch feinhacken und im Olivenöl anbraten.
- \* Reis kurz mitbraten, bis er glasig erscheint.
- \* Mit Weißwein ablöschen,
- \* Wasser und gekörnte Gemüsebrühe dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 20 Min. köcheln lassen.
- \* Kleingeschnittene Tomaten und Löwenzahn hinzufügen und 3 Min. köcheln lassen.

