

## Risotto mit Bohnen und Tomaten

2007-04-12 18:50:55



Ein [ähnliches Risotto-Gericht](#) hatte ich vor einiger Zeit schon mit weißen Bohnen, Pancetta und Kürbis hier vorgestellt. Diese Variante verzichtet auf den Kürbis, dafür kommen Rotwein und [Büchsentomaten](#) hinzu, wodurch das Risotto eine attraktive und außergewöhnliche Farbe erhält. Der Duft bei der Zubereitung erinnert an Ragu alla Bolognese und ein wenig tendiert auch der Geschmack in diese Richtung, deutlich geprägt durch das fruchtige Tomatenaroma und den Wein.

für 4 Personen (als Hauptgericht):

2 ½ Tassen Risotto-Reis (ca. 250 g)

ca. 750 ml Rinderfond

1 kleines Glas trockenen italienischen Rotwein

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

2 EL Butter

ca. 60 g Parmesan am Stück

ca. 60 g Pancetta (in Würfeln oder kleinen Streifen)

ca. 200 g verschiedene Bohnen aus dem Glas oder der Büchse (große weiße Bohnen, rote Bohnen, Kichererbsen)

1 Büchse stückige Tomaten (400 ml)

1| Die Bohnen unter fließendem Wasser gut abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2| Pancetta-Würfel in Olivenöl und 1 EL Butter langsam anschwitzen. Bevor der Speck braun wird, die fein gewürfelten Schalotten und die ganze Knoblauchzehe zugeben und glasig anschwitzen. Risottoreis zugeben, zwei Minuten sanft mitschwitzen, dann mit dem Rotwein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist die Bohnen und die stückigen Tomaten zugeben.

3| Risotto weiter nach [Grundrezept](#) zubereiten.

Wenn keine Bohnenmischung (gibt es fertig im Glas) erhältlich ist, kann man auch nur eine Sorte (z. B. weiße Bohnen) zugeben. Bitte nur beste Tomaten verwenden, sie bestimmen den harmonischen Geschmack dieses Risottos maßgeblich. [Siehe Tipp zu Tomaten.](#)