

Tomaten Risotto

4 dl kräftige Gemüsebouillon

mit **3 El. Tomatenpürée** / **2 El. Origanopulver** und **3 El. Quimic** heiss machen

1 kleine Zwiebel / **1 Knobliche** hacken, im Kokosfett andämpfen

140 gr Risottoreis waschen , mitdünsten bis er glasig ist

15 Minuten köcheln , rühren

3 El. geriebener Sbrinz / **2 Tomaten in kleinen Stücke geschnitten**

dazugeben und 10 Minuten weiter köcheln

ev. mit Pfeffer nachwürzen