



## **Schnelles Risotto mit mit Radicchio und Tomatenwürfeln**

### **Zutaten für ca. 2 Personen:**

200g Vollkornreis  
1 Messerspitze Kurkuma  
1 handvoll Radicchio-Salat  
300 g Tomaten  
4 EL CasaLuna „Schwarze Muse“  
4 EL CasaLuna Olivenöl (kaltgepresst)  
1 Knoblauchzehe  
1 EL frischer Rosmarin  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
ca. ½ TL Meersalz und etwas CasaLuna Kräutersalz

### **Zubereitung:**

Den Reis gemäß der Packungsinformation in der doppelten Menge Wasser sowie mit dem Salz und Pfeffer und einer Messerspitze Kurkuma garen (meist 35-40 min). Der Reis soll noch etwas feucht sein. Währenddessen Radicchio-Salat in feine Streifen schneiden. Bei den Tomaten den Strunk entfernen und klein würfeln. Den Knoblauch und die Kräuter fein hacken. Alles zusammen mit dem Öl, der Oliven-Tapenade sowie dem Salz und Pfeffer vermischen. Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten. Anschließend alle Zutaten gleichmäßig mit dem Reis vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.