

## «Zitronen-Tomatenrisotto mit Kapern»

### Zutaten:

400 g	Risottoreis
2	feingehackte Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
35 g	getrocknete Tomatenwürfeli, feingehackt
1 dl	Weisswein
1,1 lt	Hühnerbouillon
125 g	CANTADOU al Pesto
2 EL	Zitronensaft
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
2 EL	Kapern



### Zubereitung:

Risottoreis und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Tomatenwürfeli dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Hühnerbouillon dazugiessen und zugedeckt auf kleinem Feuer zirka 30 Minuten köcheln lassen. CANTADOU al Pesto, Zitronensaft und Zitronenschale mit den Kapern darunterziehen, gut abschmecken, fünf Minuten stehen lassen und zur Grillade servieren.