



Serrano-Tomaten-Risotto

mit Zitronenthymian und Rucolasalat



30-40min



3-4 Personen

Das cremige Risotto wird serviert mit luftgetrocknetem Schinken und im Ofen gerösteten Kirschtomaten. Zitronenthymian zaubert ein feines, frisches Aroma herbei. Dazu ein Hauch Käse und eine würzige Salatmischung mit Rucola. Klingt nach Urlaub in Italien? So weit musst du heute nicht reisen, um in diesen köstlichen Genuss zu kommen!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Zitronenthymian
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 400g Risottoreis
- 500g Kirschtomaten
- 3 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Packungen Serranoschinken
- 2 Lauchzwiebeln
- 150g Rucola-Salatomix

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 759kcal, Fett 32.2g, Kohlenhydrate 91.7g, Eiweiß 25.4g



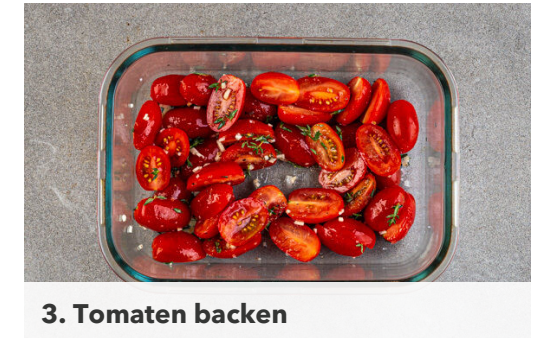
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen. Das **Brühwürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



2. Risotto kochen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen. Den **Reis** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten. Nach und nach unter Rühren die **Brühe** zugeben und einköcheln lassen, bis die gesamte **Brühe** aufgebraucht ist, das dauert 18-20Min. Das **Risotto** sollte sämig sein, der **Reis** aber noch Biss haben.



3. Tomaten backen

Die **Tomaten** halbieren und mit dem **Knoblauch**, der **1/2 des Thymians** und 2EL Olivenöl in einer Auflaufform vermengen. Mit je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die **Tomaten** 10-12Min. im Ofen backen.



4. Garnitur vorbereiten

In der Zwischenzeit den **Käse** fein reiben. Den **Schinken** in feine Streifen schneiden.



5. Salat zubereiten

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. In einer großen Schüssel 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL Honig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und den **Salatmix** und die **Lauchzwiebeln** untermengen.



6. Risotto fertigstellen

Den **Käse** und die gebackenen **Tomaten samt Öl und Knoblauch** unter das **Risotto** mischen. Das **Risotto** mit dem **Schinken** und dem **restlichen Thymian** garnieren und mit dem **Salat** servieren.