



Serrano-Tomaten-Risotto

mit Zitronenthymian und gemischtem Salat



30-40min



2 Portionen

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. 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
- 10g Zitronenthymian
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 200g Risottoreis
- 250g Kirschtomaten
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 1 Packung Serranoschinken
- 1 Lauchzwiebel
- 50g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 1TL 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

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 786kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 94.0g, Eiweiß 25.8g



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 750ml heißem Wasser auflösen.



4. Garnitur vorbereiten

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



2. Risotto kochen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL 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.



5. Salat zubereiten

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



3. Tomaten backen

Die **Tomaten** halbieren und mit dem **Knoblauch**, der **½ des Thymians** und 1EL Olivenöl in einer Auflaufform vermengen. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die **Tomaten** 10-12Min. im Ofen backen.



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.