



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. Klingt nach Urlaub in Italien? So weit musst du heute nicht reisen, um in diesen köstlichen Genuss zu kommen!

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Zitronenthymian
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 500g Kirschtomaten
- 3 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Packung Serranoschinken
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g gemischter Salat

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

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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 **Brühgewürz** in 1,7L heißem Wasser auflösen.



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



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.



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.



Die **Tomaten** halbieren und mit dem **Knoblauch**, der **½ 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.



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.