



## Risotto mit Rindersteak

und gerösteten Rosmarin-Tomaten

30-40min 2 Personen

Italien-Urlaub ganz ohne Verreisen? Kein Problem, denn heute gibt es ein cremiges Risotto mit zarten Rindfleischstreifen und Tomaten aus dem Ofen. Dazu servierst du einen knackig-würzigen Rucolasalat. Bei schönem Wetter empfehlen wir den Verzehr auf dem Balkon - da kommt gleich noch mehr Urlaubsfeeling auf!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 150g Risottoreis
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 1 Packung Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße ofenfeste Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

## Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 763kcal, Fett 36.1g, Kohlenhydrate 70.1g, Eiweiß 38.3g



### 1. Ofentomaten vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Rosmarinadeln** abzupfen und fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Tomaten** in eine Auflaufform geben, mit dem **Rosmarin**, dem **Knoblauch**, 2-3EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.



### 4. Risotto kochen

Nach und nach unter Rühren die **Brühe** zugeben und einköcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgebraucht ist, das dauert 18-20Min. Das **Risotto** sollte sämig sein, der **Reis** aber noch Biss haben. Bei Bedarf noch etwas mehr heißes Wasser verwenden, bis der **Reis** gar ist. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Brühwürfel** in 600ml heißem Wasser auflösen.



### 5. Fleisch braten

Inzwischen die **Kirschtomaten** in den Ofen geben und 12-15Min. rösten. Das **Fleisch** gut mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1/2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten, dann im Ofen in 8-10Min. fertig garen. **Tipp:** Wer keine ofenfeste Pfanne hat, kann das **Fleisch** nach dem Anbraten auch in eine Auflaufform geben.



### 3. Risotto ansetzen

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. glasig anschwitzen. Den **Reis** hinzufügen und ca. 1Min. anrösten.



### 6. Salat zubereiten

Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** vermengen. Das **Fleisch** nach dem Garen ca. 1 Min. ruhen lassen, dann in feine Tranchen schneiden. Den **Käse** unter das **Risotto** rühren, dann die **Ofentomaten** vorsichtig unterheben. Das **Risotto** mit den **Rindfleischtranchen** belegen und mit dem **Salat** servieren.