



Serrano-Tomaten-Risotto

mit Zitronenthymian und gemischtem Salat



30-40min



2 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
- 200g Risottoreis
- 250g Kirschtomaten
- 2 Stücke italienischer Hartkäse 1
- 1 Packung Serranoschinken
- 1 Lauchzwiebel
- 50g gemischter Salat

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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 750ml heißem Wasser auflösen.



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



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.



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.



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.



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.