



Feiner Kräuter-Feta

auf Paprika-Tomaten-Risotto

 30-40min  2 Personen

Insgeheim sind wir ziemlich neidisch auf die mediterrane Küche. Die Zutaten sind schmackhaft und dank des milder Klimas voller Aromen. Heute schließen wir eine Ehe zwischen Griechenland und Italien mit Feta in einer Gewürzjacke, serviert auf einem fruchtig-feinen Paprika-Tomaten-Risotto. Und du magst es gern extra cremig? Dann rühr dir noch einen Löffel weiche Butter in das Risotto. Mmmh ...

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1x Gemüsebrühgewürz ⁹
- 200g Risottoreis
- 1 Dose Kirschtomaten
- 25g frischer Oregano, Rosmarin & Basilikum
- 1 Päckchen Speisestärke
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 790.0kcal, Fett 26.4g, Eiweiß 25.9g, Kohlenhydrate 108.9g



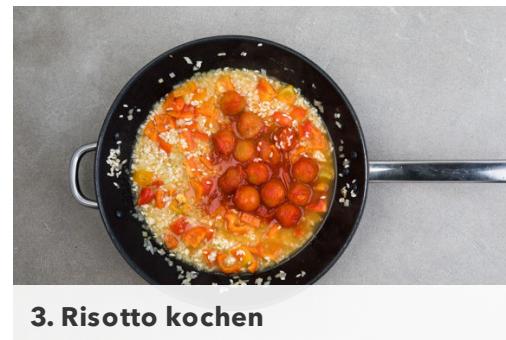
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Das **Brühgewürz** in 600ml heißem Wasser auflösen.



2. Risotto ansetzen

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Reis** dazugeben, unterrühren und 1Min. mitbraten, bis der **Reis** glasig wird.



3. Risotto kochen

Ca. **1/3 der Brühe** zum **Reis** angießen und rühren, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist. Die **Tomaten samt Flüssigkeit** unterrühren, dann die **restliche Brühe** angießen und den **Reis** 18-20Min. sanft köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen und der **Reis** cremig und gar ist.



4. Feta vorbereiten

Die **Kräuterblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **1/2 der Kräuter** mit der **Speisestärke**, 1/2EL Salz sowie Pfeffer vermengen. Den **Feta** diagonal halbieren und in der **Kräuter-Stärke-Mischung** wenden, die **Panade** leicht andrücken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Hartkäse** fein reiben.



5. Feta backen

Den **Feta** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 8-10Min. im Ofen backen, bis der **Käse** an der Oberfläche knusprig ist.



6. Risotto verfeinern

Ca. 5Min. vor Ende der Kochzeit die **1/2 der restlichen Kräuter**, den **Knoblauch**, den **geriebenen Käse** und 1-2TL Essig unter das **Risotto** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Feta** auf dem **Risotto** anrichten und mit den **restlichen Kräutern** garniert servieren.