



## Feiner Kräuter-Feta

auf Paprika-Tomaten-Risotto



30-40min



3-4 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

- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2x Gemüsebrühgewürz <sup>9</sup>
- 400g Risottoreis
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 25g frischer Oregano, Rosmarin & Basilikum
- 1 Päckchen Speisestärke
- 2 Packungen Fetakäse <sup>7</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

## 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.

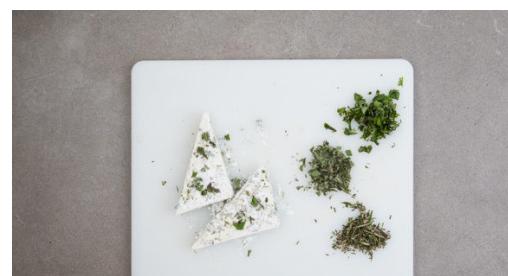
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 718.0kcal, Fett 22.3g, Eiweiß 23.7g, Kohlenhydrate 102.0g



**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 1,2L heißem Wasser auflösen.



**4. Feta vorbereiten**

Die **Kräuterblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **1/2 der Kräuter** mit der **Speisestärke** sowie Salz und 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.



**2. Risotto ansetzen**

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



**5. Feta backen**

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



**3. Risotto kochen**

Ca. **1/3 der Brühe** zum **Reis** angießen und rühren, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist. Die **Tomaten** untermischen, 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.



**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.