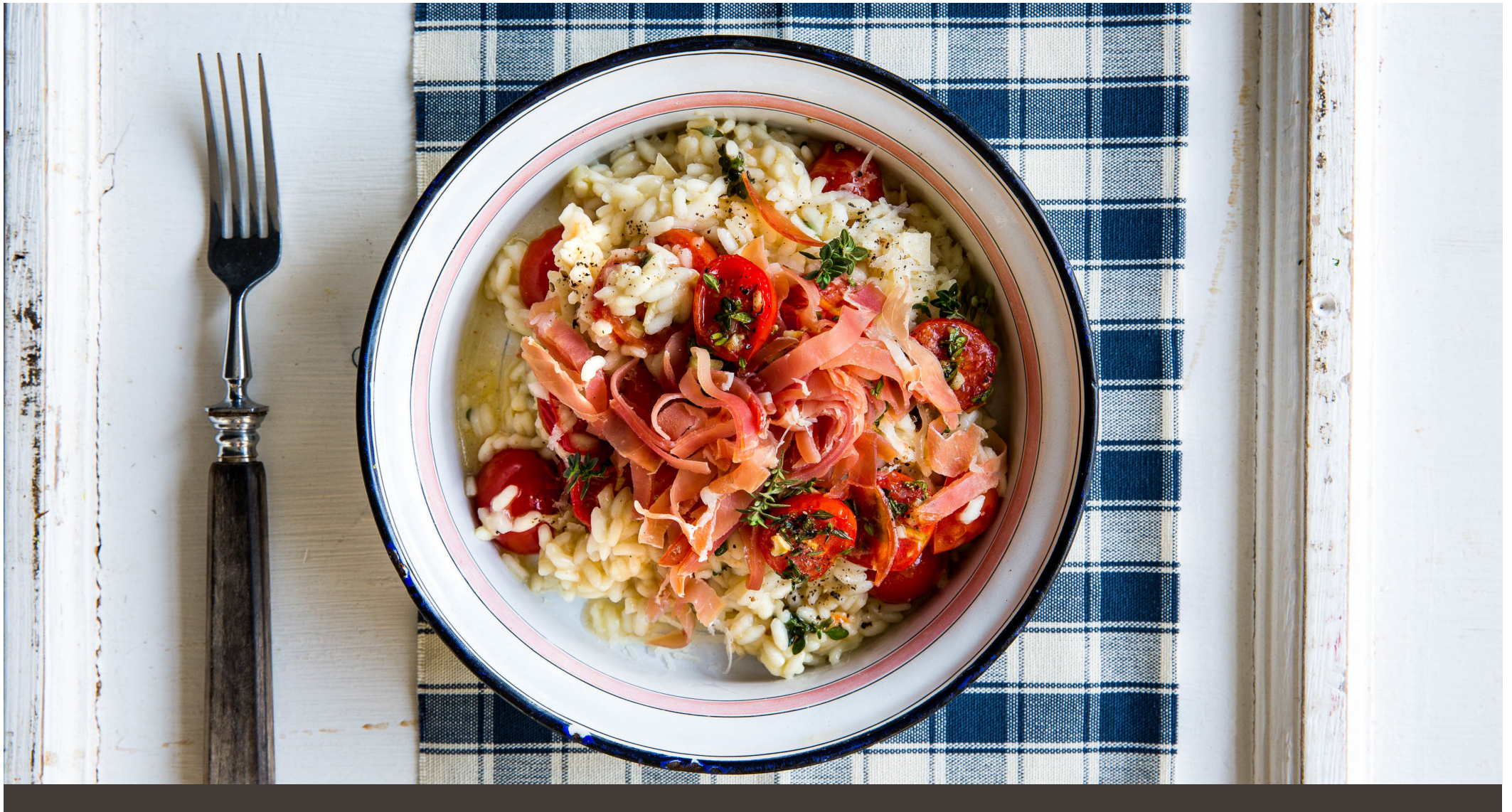




Serrano-Tomaten-Risotto

mit Zitronenthymian und Käse



30-40min



3-4 Personen

Hier hat unser Koch Matthias eine salzig-herzhafte Variante des zeitlosen Klassikers gezaubert: Das cremige Risotto wird serviert mit luftgetrocknetem Serranoschinken und im Ofen gerösteten Kirschtomaten. Zitronenthymian zaubert ein feines, frisches Aroma herbei. Lasst es euch schmecken!

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 10g frischer Zitronenthymian
- 400g Risottoreis
- 1 Packung Kirschtomaten
- 3 Stück Hartkäse ⁷
- 2 Packungen Serranoschinken

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 688kcal, Fett 25.6g,
Kohlenhydrate 84.5g, Eiweiß 29.3g



1. Zwiebel schneiden

Den Backöfen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Brühe vorbereiten

Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen.



3. Risotto ansetzen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2EL 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.



4. Tomaten backen

Die **Tomaten** halbieren und mit dem **Knoblauch**, der **1/2 des Thymians** und 1-2EL Olivenöl in einer Auflaufform vermengen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und die **Tomaten** 10-12Min. im Ofen backen.



5. Käse reiben

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



6. Risotto fertigstellen

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 servieren.