



Risotto mit Hähnchen und Knusper-Lauch

mit Kirschtomaten und Käse



40-50min



2 Personen

Mmmh, der knusprig frittierte Lauch und die aromatischen Tomaten, die mit Knoblauch und Thymian im Ofen gebacken werden, sind wirklich eine köstliche Begleitung zum feinen Risotto mit zarter Hähnchenbrust. Ein kleines bisschen Geduld braucht man bei der Zubereitung des Risottos schon, denn die Brühe wird immer nur in kleinen Portionen zum Reis dazugegeben und unter Rühren langsam vom Reis aufgesaugt. Aber das Ergebnis lohnt!

- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 10g frischer Thymian
- 1 Stange Lauch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Stück Hartkäse ⁷

- 1EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße ofenfeste Pfanne
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Schaumkelle
- Messbecher
- Küchenreibe

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 961kcal, Fett 42.2g,
Kohlenhydrate 90.5g, Eiweiß 53.3g



1. Tomaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kirschtomaten** quer halbieren und in eine Auflaufform geben. Den **Knoblauch** schälen, halbieren und in hauchdünne Scheibchen schneiden. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen und mit dem **Knoblauch** zu den **Tomaten** geben.



4. Fleisch und Tomaten garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer mittelgroßen ofenfesten Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1 Min. scharf anbraten, dann im Ofen in 8-10 Min. fertig garen. Die **Tomaten** mit 1 EL Olivenöl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack würzen und ebenfalls 8-10 Min. im Ofen backen.



2. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren. Den **weißen Teil** quer in 0,5-1cm dünne Streifen schneiden, den **grünen Teil** in möglichst feine, lange Streifen schneiden. Das **Brühgewürz** in 800ml heißem Wasser auflösen.



5. Lauch frittieren

In einem kleinen Topf ca. 8EL Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam erwärmen. Die **grünen Lauchstreifen** vorsichtig in das heiße Öl geben und in 2-4Min. kross frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



3. Risotto kochen

Den **Reis** und die **weißen Lauchstreifen** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anbraten. Dann nach und nach mit der heißen **Brühe** ablöschen und rühren, bis der **Reis** die Flüssigkeit aufgenommen hat und sämig ist, aber noch Biss hat. Das dauert 18-20Min. Das **Risotto** gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Den **Käse** fein reiben und unter das **Risotto** rühren. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit den **Tomaten** auf dem **Risotto** anrichten. Mit dem frittierten **Lauch** garnieren und servieren.