



Mediterraner Kräuter-Feta

auf Paprika-Tomaten-Risotto



30-40min



3-4 Personen

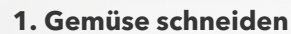
Insgeheim sind wir ziemlich neidisch auf die mediterrane Küche. Die Zutaten sind schmackhaft und dank des milderen Klimas voller Aromen. Heute schließen wir eine Ehe zwischen Griechenland und Italien mit Feta in einer Gewürzjacke, serviert auf einem fruchtig-feinen Paprika-Tomaten-Risotto. Du magst es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

- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 25g frischer Oregano, Rosmarin
& Basilikum
- 2 Päckchen Speisestärke
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 718kcal, Fett 22.3g,
Kohlenhydrate 102.0g, Eiweiß 23.7g



4. Feta vorbereiten

2. Risotto ansetzen

5. Feta backen

3. Risotto kochen

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.