



Risotto mit Rindersteak

und gerösteten Rosmarin-Tomaten



30-40min



2 Personen

Italien-Urlaub ganz ohne Verreisen? Kein Problem, denn heute gibt es ein cremiges Risotto mit zarten Rindfleischstreifen und Tomaten aus dem Ofen. Dazu servierst du einen knackig-würzigen Rucolasalat. Bei schönem Wetter empfehlen wir den Verzehr auf dem Balkon - da kommt gleich noch mehr Urlaubsfeeling auf!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Hartkäse ⁷
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 150g Risottoreis
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße, ofenfeste Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 752kcal, Fett 35.2g, Kohlenhydrate 69.6g, Eiweiß 38.1g



1. Ofentomaten vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Tomaten** in eine Auflaufform geben, mit dem **Rosmarin**, dem **Knoblauch**, 2-3EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.



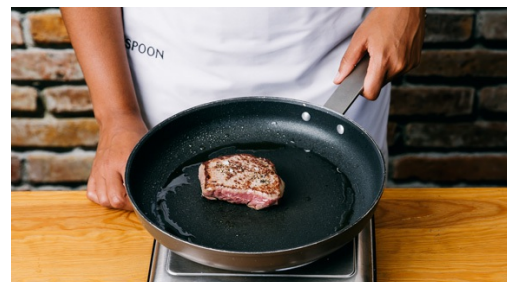
4. Risotto kochen

Nach und nach unter Rühren die **Brühe** zugeben und einköcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgebraucht ist, das dauert 18-20Min. Das **Risotto** sollte sämig sein, der **Reis** aber noch Biss haben. Bei Bedarf noch etwas mehr heißes Wasser verwenden, bis der **Reis** gar ist. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Das **Brühgewürz** in 600ml heißem Wasser auflösen.



5. Fleisch braten

Inzwischen die **Tomaten** im Ofen 12-15Min. rösten. Das **Fleisch** trocken tupfen, gut mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1/2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten, dann im Ofen in 8-10Min. fertig garen. **Tipp:** Wer keine ofenfeste Pfanne hat, kann das **Fleisch** nach dem Anbraten auch in eine Auflaufform geben.



3. Risotto ansetzen

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. glasig anschwitzen. Den **Reis** hinzufügen und ca. 1Min. anrösten.



6. Salat zubereiten

Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** vermengen. Das **Fleisch** nach dem Garen ca. 1Min. ruhen lassen, dann in **Tranchen** schneiden. Den **Käse** unter das **Risotto** rühren und die **Ofentomaten** vorsichtig unterheben. Das **Risotto** mit den **Rindfleischtranchen** belegen und mit dem **Salat** servieren.