



Gebackene Risoni mit Schweinswurst

in Tomatensauce

30-40min 2 Portionen

Am meisten mögen wir Gerichte, die einfach für eine Weile im Ofen verschwinden und uns wenig später ohne viel Aufwand mit ihren köstlichen Aromen erfreuen. Dieses Rezept ist ein Paradebeispiel dafür: Die herzhaften Würste werden im Ofen vorgegart und wenig später kommt eine ganze Form voll aromatischer Tomatensauce und zarter Risoni hinzu. Zusammen wird das Ganze bis zur schmackhaften Vollendung zuende geschmort. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Schweinswürste
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Dose Kirschtomaten
- 200g Risoni 1

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Wasserkocher
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 861kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 31.1g



1. Würste grillen

Den Backofen auf 240°C (falls vorhanden, die Grillfunktion zuschalten) vorheizen. Die **Würste** in eine mittelgroße Auflaufform geben und im heißen Ofen in 4-6Min. goldbraun, aber noch nicht ganz durchgrillen. Die **Würste** aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller beiseitestellen, die Auflaufform aufbewahren.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung** zufügen und ca. 30Sek. mitrösten.



3. Sauce ansetzen

750ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Die **Dosentomaten** mit 1 Prise Zucker in die Pfanne geben und einrühren, dann die **Sauce** in die Auflaufform umfüllen. Die **Risoni** und 550ml aufgekochtes Wasser zugeben und mit ½TL Salz und reichlich Pfeffer würzen.



4. Risoni garen

Die Grillfunktion des Ofens ggf. ausschalten. Die Auflaufform in den Ofen geben und die **Risoni** ca. 20Min. garen; ein Großteil der Flüssigkeit sollte absorbiert werden oder verdampfen. Den **Auflauf** nach der Hälfte der Backzeit umrühren, damit die oberen **Risoni** nicht austrocknen.



5. Würste fertiggaren

Die **Würste** auf die **Risoni** legen und alles im Ofen in 7-8Min. fertiggaren. Den **Risoni-Auflauf** mit den **Würsten** auf Tellern anrichten und servieren.



6. Oben offen

Die Auflaufform sollte beim Backen nicht abgedeckt werden, damit die Flüssigkeit ausreichend verkochen kann. Übrigens: Dieses Gericht lässt sich prima mit ein paar frischen Kräutern wie Basilikum oder Petersilie garnieren. Etwas frisch zerzupfter Mozzarella obendrauf ist eine noch dekadentere Alternative.