



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!

- 1 Packung Kirschtomaten
- 5g Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Packung Rib-Eye-Steak
- 1 Packung Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

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

Energie 877kcal, Fett 38.1g,
Kohlenhydrate 93.5g, Eiweiß 39.7g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) 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**, 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.



Nach und nach unter Rühren die **Brühe** zugeben und einköcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgebraucht ist, das dauert 18–20 Min. 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.



Den **Käse** fein reiben. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Das **Brühgewürz** in 800ml heißem Wasser auflösen.



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 1-2TL 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.



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



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