



## Risotto mit Rindersteak

und gerösteten Rosmarin-Tomaten



30-40min



2 Personen

Italienurlaub 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. Wenn da kein Urlaubsfeeling aufkommt!



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- 5g Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 50g Rucola
- 1 Packung Rinderhüftsteak

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße 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.

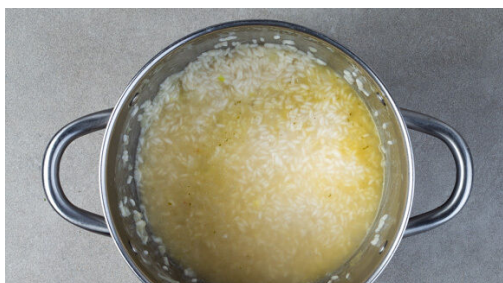
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 838kcal, Fett 33.5g, Kohlenhydrate 94.0g, Eiweiß 39.5g



### 1. Ofentomaten vorbereiten

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.



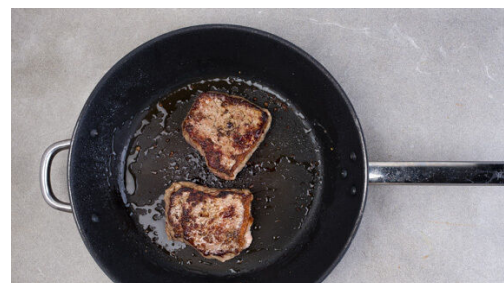
### 4. Risotto kochen

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 800ml heißem Wasser auflösen.



### 5. Fleisch garen

Inzwischen die **Tomaten** im Ofen 12-15Min. rösten. Das **Fleisch** trocken tupfen, von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



### 3. Risotto ansetzen

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



### 6. Salat zubereiten

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.