



Risotto mit Rindersteak

und gerösteten Rosmarin-Tomaten



30-40min



3-4 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!

- 1 Packung Kirschtomaten
- 5g Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Zwiebel
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Packungen Rinderhüftsteak
- 100g Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Energie 738kcal, Fett 25.7g,
Kohlenhydrate 88.3g, Eiweiß 38.0g



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 1,5L heißem Wasser auflösen.



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 großen Pfanne mit 2EL 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.



Die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL 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.