



Gegrillter Ziegenkäse mit Rosmarin

auf zitronigen Risoni mit Gemüse



ca. 30min



2 Personen

Heute wird's mal wieder schnell, easy und li-la-lecker! Zitronig-cremige Risoni mit bunter Gemüseeinlage sind das Bett, auf dem es sich der im Ofen golden gebackene Ziegenkäse mächtig bequem gemacht hat. Und nun regnet es auch noch knusprig frittierten Rosmarin auf ihn herab! Sind wir hier im Schlaraffenland oder ist alles nur ein schmackhaft-schöner Traum?

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 10g Rosmarin
- 400g Spaghetti-Gemüsemix
- 200g Risoni ¹
- 1 Ziegenkäserolle ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- Alufolie
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schaumkelle

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 858kcal, Fett 39.0g, Kohlenhydrate 99.6g, Eiweiß 27.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Das **Brühgewürz** in 700ml heißem Wasser auflösen.



4. Risoni kochen

Die **Risoni**, die **Zitronenschale** und den **Zitronensaft** in die Pfanne geben. **600ml Brühe** hinzufügen und zum Kochen bringen, dann bei mittlerer bis niedriger Hitze 10-15Min. sanft köcheln lassen, bis die **Risoni** gar sind und die Flüssigkeit größtenteils aufgesogen wurde. Regelmäßig umrühren und ggf. etwas mehr **Brühe** hinzufügen, falls die **Risoni** zu trocken wirken.



2. Rosmarin anrösten

In einer großen Pfanne 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und auf einer Schaumkelle in das heiße Öl halten. Unter vorsichtigem Schwenken 10-15Min. kross frittieren, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



5. Käse grillen

Inzwischen die **Ziegenkäserolle** in **6 gleich große Scheiben** schneiden und auf ein kleines Stück Alufolie legen. Die Alufolie mit dem **Käse** auf ein Backblech legen und im Ofen 5-8Min. grillen oder backen, bis der **Käse** goldbraun ist.



3. Gemüse anbraten

Den **Gemüsemix** in derselben Pfanne in dem **Rosmarinöl** bei mittlerer Hitze ca. 10Min. anbraten, bis das **Gemüse** goldbraun und weich ist. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **Risoni** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit dem **Gemüse** auf Teller verteilen und den **Käse** darauf anrichten. Mit dem **Rosmarin** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.