

Risotto mit überbackener Tomate und geschmortem Rucola

Für zwei Personen

Für Tomate und Rucola:

2 Rispentomaten	75 g Rucola	50 g Mozzarella
2 TL Crème-fraîche	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	20 g Parmesan	200 ml Gemüsefond
70 ml Weißwein	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie	2 EL Crème-fraîche	1 TL Olivenöl
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Tomaten diese halbieren und Strunk entfernen. Mozzarella würfeln. Auflaufform buttern, Rucola darin verteilen und Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, je 1 TL Crème fraîche darauf verteilen und mit Mozzarella betreuen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Ofen 20 Minuten garen.

Für das Risotto Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond in einen Topf geben und erwärmen. Olivenöl und 1 TL Butter im Topf schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und 2 Minuten dünsten. Risottoreis dazugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und eine Kelle Fond dazugeben. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond angießen. Wenn alle Flüssigkeit aufgesogen ist, Risotto vom Herd nehmen und Crème fraîche, Butter, geriebenen Parmesan und gehackte Petersilie dazugeben und kurz ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die überbackene Tomate mit geschmortem Rucola und Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Globerger am 19. Januar 2016