

Risotto mit Sommer-Gemüse und Parmesan-Keks

Für 2 Personen

1 Zwiebel	3 Zweige Thymian	5 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	Salz	ca. 600 ml Hühnerbrühe
2 Fleischtomaten	1 Zucchini	80 g Parmesan
Pfeffer	1 Bund Basilikum	50 g Pinienkerne

Die Zwiebel schälen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Risottoreis zugeben und mit anschwitzen bis der Reis glasig ist. Salz und Thymian dazugeben und mit heißer Hühnerbrühe angeießen bis der Reis gut bedeckt ist. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln und die Kerne austreichen. Die Tomatenkerne mit in den Risotto geben. Solange Hühnerbrühe zugießen bis der Reis sich vollgesogen hat. Die Zucchini würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchiniwürfel anbraten, dann unter den Risotto ziehen. Die Hälfte des Parmesan reiben und zugeben. Den restlichen Parmesan auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech in Kreisen verteilen. Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen bei Oberhitze schmelzen, herausnehmen und abkühlen lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatenviertel in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und 1 TL Olivenöl würzen und zum Risotto geben. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, mit Olivenöl und Pinienkernen pürieren, mit Salz abschmecken. Risotto anrichten, Parmesan-Taler und Pesto dazureichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. Juni 2010