



Risotto mit Rindersteak

und gerösteten Rosmarin-Tomaten



30-40min



3-4 Personen

Urlaub auf Balkonien ruft: heute gibt es ein Stück Rindersteakhüfte auf einem cremigen Risotto mit Tomaten aus dem Ofen und knackigem Rucola. Dieses Stück Fleisch aus der Rinderhüfte ist durch seine Faserstruktur besonders zart und bleibt saftig während der Zubereitung. Es eignet sich also hervorragend zum Braten.

Was du von uns bekommst

- 2 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Bund frischer Rosmarin
- 1 Packung Rucola
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen Risotto-Reis
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Rindersteakhüfte vom bayerischen Fleckvieh

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluftfunktion
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 620kcal, Fett 18.3g, Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 28.2g



1. Kirschtomaten vorbereiten

Den Umluftbackofen auf 180°C vorheizen. Die **Tomaten** halbieren. Den **Rosmarin** vom Stängel zupfen und fein hacken. Den **Knoblauch** schälen, in feine Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in eine Auflaufform geben, mit 2-3EL Olivenöl, **Rosmarin**, **Knoblauch** sowie Salz und Pfeffer mischen und für später zur Seite stellen.



4. Risotto kochen

Den **Reis** nun nach und nach mit der **Brühe** ablöschen. So den **Reis** unter gelegentlichem Rühren für ca. 15-18Min. köcheln lassen, bis er gar ist und die **Brühe** aufgebraucht ist. Ggfs. mehr Wasser hinzufügen, wenn der **Reis** noch nicht gar ist.



2. Brühe vorbereiten

Nun die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Brühwürfel** in 1200ml heißem Wasser auflösen lassen. Den **Käse** fein reiben.



5. Fleisch garen

Inzwischen die **Kirschtomaten** in den Ofen geben und für ca. 12-15Min. rösten. Das **Fleisch** gut mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittleren, ofenfesten Pfanne mit 1/2EL Olivenöl ca. 1Min. von jeder Seite bei hoher Hitze scharf anbraten und mit der Pfanne für ca. 8-10Min. im Ofen mit den **Kirschtomaten** fertig garen.



3. Risotto ansetzen

In einem mittleren Topf 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebel** ca. 1Min. glasig anschwitzen. Dann den **Reis** hinzufügen und für ca. 1Min. mitbraten.



6. Salat zubereiten

Den **Rucola** mit einer **Vinaigrette** von 1EL Olivenöl, 1-2EL Essig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Den **Käse** unter das **Risotto** rühren. Das **gargarte Fleisch** ca. 1 Min. ruhen lassen und dann in feine Streifen schneiden. Die **gerösteten Kirschtomaten** unter das **Risotto** heben und mit den **Rindfleischstreifen** und **Rucolasalat** servieren.