

# MARLEY SPOON



## Serrano-Tomaten-Risotto mit Zitronenthymian

 30-40min  2 Personen

Hier hat unser Koch Matthias eine salzig-herzhafte Variante des zeitlosen Klassikers gezaubert: Das cremige Risotto wird serviert mit luftgetrockneten Serrano-Schinken und im Ofen gerösteten Kirschtomaten. Für die extra Frische sorgt der Zitronenthymian.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- Frischer Zitronenthymian
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Risottoreis
- 1 Knoblauchzehe
- 2 italienische Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Serrano Schinken in Scheiben

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Wasserkocher

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 695kcal, Fett 28.7g, Kohlenhydrate 85.8g, Eiweiß 22.7g



**1. Zwiebel schneiden**

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und separat in feine Würfel schneiden.



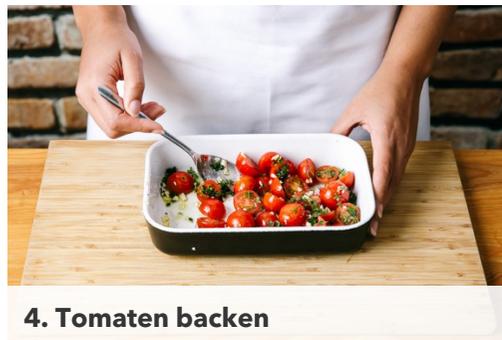
**2. Brühe vorbereiten**

In einem Wasserkocher 600ml Wasser aufkochen und den **Brühwürfel** darin auflösen. Den **Thymian** vom Stängel streifen.



**3. Risotto ansetzen**

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** ca. 1-2Min. farblos anschwitzen. Dann den **Reis** dazu geben und ca. 1 weitere Min. mitbraten. Nun nach und nach für ca. 18-20Min. mit der **Brühe** auffüllen und immer wieder rühren, bis der **Reis** bissfest und cremig ist.



**4. Tomaten backen**

Inzwischen die **Kirschtomaten** halbieren und mit dem **Knoblauch** und der **Hälfte des Thymians** sowie 1-2EL Olivenöl in einer Auflaufform mischen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und für ca. 10-12Min. in den Ofen geben.



**5. Schinken schneiden**

In der Zwischenzeit den **Käse** fein reiben und den **Serrano-Schinken** in feine Streifen schneiden.



**6. Risotto fertigstellen**

Sobald das **Risotto** fertig ist, den **Käse**, die **Tomaten** samt Öl und **Knoblauch** untermischen. Mit **Serrano-Schinken** und dem **restlichen Thymian** garniert servieren.