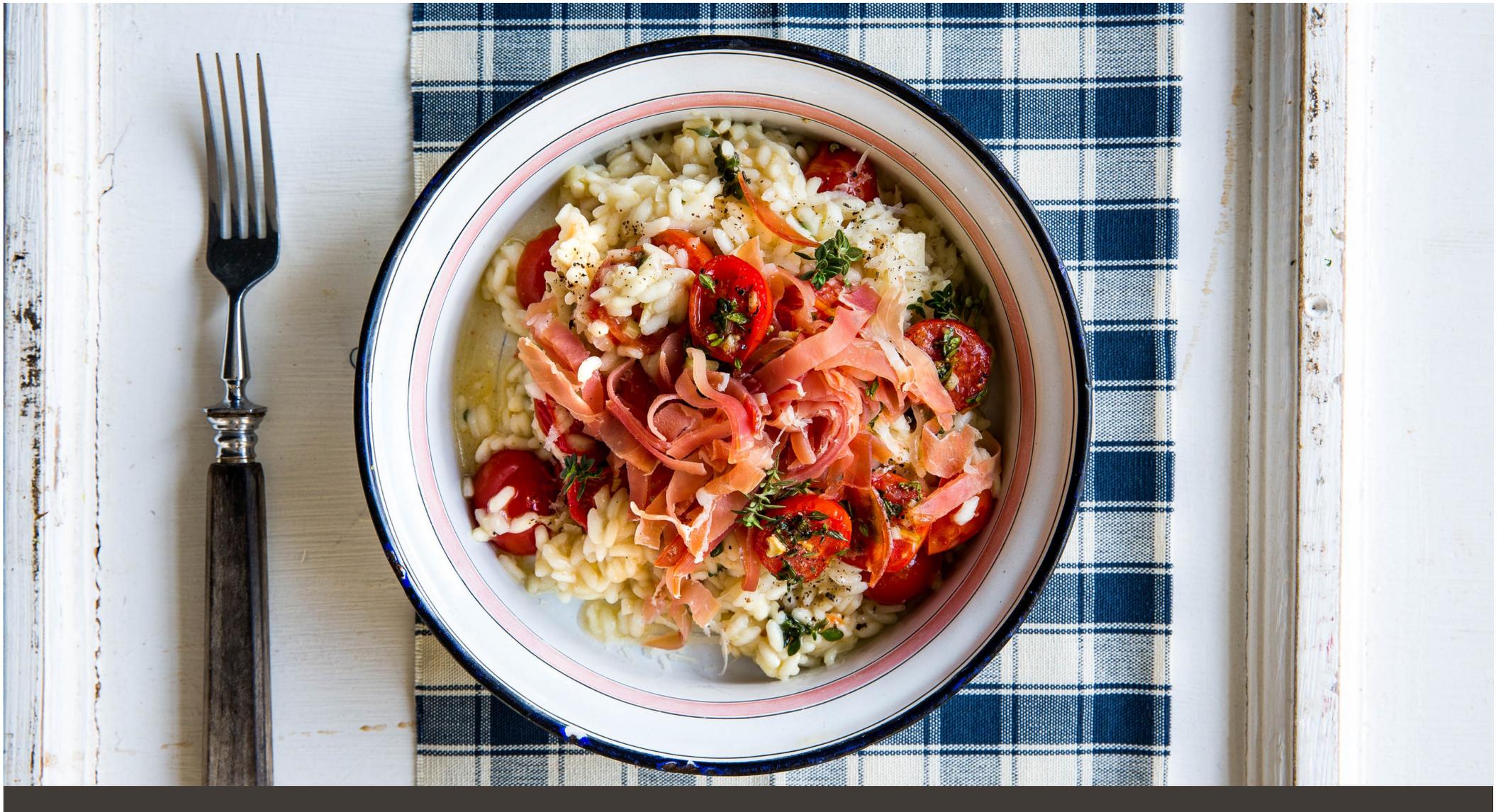


MARLEY SPOON



Serrano-Tomaten-Risotto mit Zitronenthymian

 30-40min  3-4 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

- Frischer Zitronenthymian
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Packung Serrano-Schinken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen Risottoreis
- 3 italienische Hartkäse ⁷

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 675kcal, Fett 26.0g, Kohlenhydrate 89.4g, Eiweiß 19.7g



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.



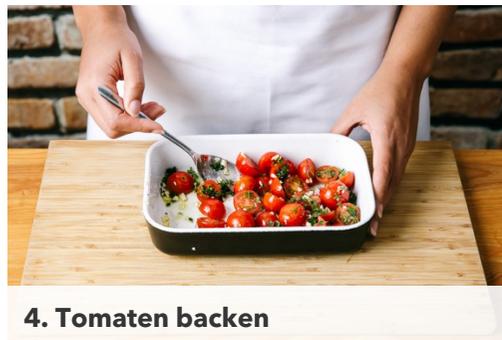
2. Brühe vorbereiten

In einem Wasserkocher 1,2L 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** ablöschen 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.