

HAUPTSPEISE

Kräuterrisotto im Parmesankörbchen auf Tomatencoulis

Für 4 Personen

Parmesankörbchen:

200 g Parmesan, gerieben
(ergibt 4 Körbchen)

Backpapier aufs Kuchenblech legen, 50 g Parmesan kreisförmig auf's Papier schütten, leicht andrücken. Bei 180°C Unter- und Oberhitze im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten schmelzen lassen. Den Parmesan samt dem Backpapier herausnehmen und auf eine umgekehrte Schüssel legen, leicht andrücken, andrücken, das Backpapier abziehen, auskühlen lassen und das nächste Körbchen vorbereiten.

Tomatencoulis:

1 Büchse geschälte Tomaten
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
200 g Datteltomaten

Geschälte Tomaten in einer Schüssel pürieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Zwiebel hacken, Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und in der mit Öl beträufelten Pfanne anbraten. Die Tomatensauce dazugeben und mit den geviertelten Datteltomaten kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuterrisotto:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
250 g Risotto-Reis
2 dl Weisswein
6 dl Gemüsebouillon
1 Bund Kräuter
60 g Parmesan, gerieben
Salz
Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Butter in die Pfanne geben, Reis dazugeben. Rühren und dünsten, bis dieser glasig ist. Mit Wein ablöschen, Flüssigkeit einkochen lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach die Bouillon dazu giessen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Kräuter waschen, hacken und mit dem Parmesan unter den Risotto ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Körbchen anrichten.

