



Gefüllte Risotto-Tomaten

Zutaten:

Für die Gemüsebrühe:

2 L Wasser
2 Karotten
¼ Staudensellerie
1 Zwiebel
5 Zehen Knoblauch
1 Msp Chiliflocken
½ TL Fenchelsamen
frischer Thymian & Rosmarin nach Belieben
10 bis 15 Pfefferkörner

Für das Risotto:

100 g Parmesan (gerieben)
½ Zwiebel (fein gewürfelt)

3 Zehen Knoblauch (fein gewürfelt)

2 bis 3 EL Olivenöl
2 Tassen Risottoreis
2 Kugeln Mozzarella

150 ml Weißwein

100 ml Sahne

1 Handvoll Basilikum (fein gehackt)

½ Handvoll Petersilie (fein gehackt)

Zusätzlich:

8 große Tomaten

8 Scheiben luftgetrockneter Schinken

etwas Olivenöl für die Auflaufform

etwa 16 Zahnstocher

Zubereitung:

1. Zuerst solltet Ihr die Tomaten „enthaupen“, sodass Ihr einen kleinen Deckel abheben und sie von ihrem Inneren befreien könnt. Achtung: Das Innere der Tomaten könnt Ihr gleich mit in die Brühe geben, also nicht wegwerfen. Die ausgehöhlten Tomaten setzt Ihr in eine Auflaufform – natürlich mit dem Deckel nach oben zeigend. Danach die Tomaten mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Dann einen großen Topf mit Wasser auf den Herd stellen und erhitzen. Das Gemüse für die Brühe könnt Ihr derweil kurz abwaschen und in grobe Stücke schneiden. Achtung: Schälen müsst Ihr weder Karotten noch Sellerie. Nur die Zwiebel könnt Ihr vorab von ihrer Schale befreien und auch in grobe Stücke schneiden.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



3. Dann gebt Ihr alle Zutaten und das Tomateninnere für etwa eine Stunde ins leicht köchelnde Wasser. Danach könnt Ihr die Brühe über einem großen Sieb abgießen und in einen kleineren Topf füllen und köcheln lassen.
4. Nun stellt Ihr wieder einen größeren Topf auf den Herd und gebt zwei bis drei Esslöffel Olivenöl hinein. Darin schwitzt Ihr für wenige Minuten Zwiebeln und Knoblauch an. Währenddessen gebt Ihr den Risottoreis in ein Sieb und wascht ihn ab.
5. Gebt dann den Risottoreis in den Topf zu den angeschwitzten Zwiebeln und Knoblauch und lasst ihn unter Rühren für etwa eine Minute andünsten.
6. Löscht den Risottoreis jetzt mit dem Weißwein ab und kocht ihn bei mittlerer Hitze ganz ein.
7. Die Gemüsebrühe könnt Ihr dann mithilfe einer Schöpfkelle portionsweise dazugeben. Das heißt sobald die Flüssigkeit einer Schöpfkelle eingekocht ist, gebt Ihr die nächste dazu, bis die Gemüsebrühe komplett aufgebraucht ist. Achtet hierbei darauf, dass Ihr das Risotto bei mittlerer Hitze unter Rühren quellen lasst.
8. In der Zwischenzeit könnt Ihr die Mozzarellakugeln in kleine Stücke schneiden. Umwickelt die Tomaten in der Auflaufform mit jeweils einer Schinkenscheibe und fixiert sie mit ein bis zwei Zahnstochern.
9. Wenn Euer Risotto-Reis noch Biss hat, ist jetzt der beste Moment, um Parmesan, Kräuter und Sahne unterzurühren. Dann noch mal kurz aufkochen lassen und die Hälfte des Mozzarellas unterrühren.
10. Nun könnt Ihr Euer Risotto vorsichtig in die vorbereiteten Tomaten füllen. Auf jeder Tomate etwas Mozzarella verteilen und den Deckel draufsetzen.
11. Ab damit in den vorgeheizten Ofen für etwa 30 Minuten bei 200° C Ober-/Unterhitze.
12. Servieren könnt Ihr die gefüllten Risotto-Tomaten beispielsweise mit grünem Salat. Lasst es Euch schmecken!