

## Einfaches Ofenrisotto mit Ofentomaten und Thymian

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Risotto

250 g Risottoreis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Selleriestange  
150 ml Weißwein  
750 ml Gemüsebrühe  
60 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse  
1 Esslöffel Butter  
1 Esslöffel Olivenöl  
4 Zweig(e) Thymian  
Salz, Pfeffer

#### Für die Tomaten

400 g Kirschtomaten  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Bräter mit Deckel

zugießen, rühren, Flüssigkeit zugießen, rühren, ... und das ca. 20-30 Minuten lang. Ich kann sehr gut verstehen, wenn du unter der Woche keine Lust auf dieses Spektakel hast.

Und genau für diesen Fall möchte ich dir hier mein Notfall-Null-Lust-auf-Rühren-Risotto-Rezept präsentieren. Das Geheimnis: Du bereitest alles vor, wie für ein normales Risotto, gibst dann aber direkt die ganze Flüssigkeit dazu und schiebst es mit Deckel in den Ofen. Ca. 30 Minuten später holst du dann den dampfenden Reis wieder hervor, rührst etwas Parmesan darunter und schon ist die Konsistenz perfekt. Risotto ohne Kompromisse, das kann es gern öfter geben!

Dieses Grundrezept für Schummelrisotto habe ich noch mit aromatischen Ofentomaten getoppt und etwas Thymian untergerührt, das schmeckt einfach immer. Du kannst dein Risotto aber natürlich auch mit deinen Lieblingszutaten verfeinern, z.B. Apfel und Gorgonzola, gemischte Pilze und Bacon oder Grillgemüse.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Brühe erhitzen.

- 2 -

Selleriestange putzen, Zwiebel und Knoblauch schälen und alles fein hacken. Butter und Olivenöl im Bräter schmelzen, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch ca. 5 Minuten glasig dünsten. Risottoreis dazugeben, Thymianblättchen abzupfen und 2 Minuten weiterrösten.

- 3 -

Mit Weißwein ablöschen und Brühe dazugießen. Deckel auflegen und im Ofen ca. 30-35 Minuten garen.

- 4 -

Ein gutes Risotto selber zu machen ist nicht ganz so schwer wie viele glauben, aber dennoch braucht man dafür eins: Geduld und immer ein waches Auge auf den Topf. Denn die Essenz des Rezepts besteht aus Flüssigkeit

## Einfaches Ofenrisotto mit Ofentomaten und Thymian

Für die Ofentomaten Tomaten waschen, einölen, salzen und pfeffern und in einer kleinen Auflaufform für 15 Minuten mit in den Ofen geben.

- 5 -

Parmesan reiben. Risotto aus dem Ofen holen, gut durchrühren, Parmesan unterrühren. Kurz ruhen lassen, nochmals umrühren und mit Ofentomaten servieren.