

Tomaten mit Oliven-Risottofüllung

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Oliven abtropfen lassen und fein hacken. Tomaten abspülen, Deckel abschneiden und die Tomaten vorsichtig mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Das ausgelöste Fruchtfleisch in der Brühe mit dem Stabmixer pürieren.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Oliven darin glasig dünsten. Den trockenen Reis dazugeben und etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, bis der Reis glasig ist. Etwa 200 ml Tomatenbrühe zum Reis gießen und unter Rühren bei kleiner Hitze kochen lassen. Wenn die Flüssigkeit aufgenommen ist, den Vorgang wiederholen, bis die Brühe verbraucht und der Reis nach etwa 25 Minuten gar, aber noch bissfest ist.

Den Grill oder den Backofen auf höchste Stufe vorheizen. Parmesan reiben und die Hälfte davon unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Risotto füllen. Die Tomaten in eine ofenfeste Form setzen und mit dem restlichen geriebenem Parmesan-Käse bestreuen. Tomatendeckel auflegen. Die Tomaten im Backofen etwa 10 Minuten überbacken.

Einkaufsliste

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
150 Gramm schwarze und grüne Oliven (ohne Stein) 4
Fleischtomaten (à etwa 250 g)
500 Milliliter Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
250 Gramm Risotto-Reis
80 Gramm Parmesan-Käse
Salz
frisch gemahlener Pfeffer