

Sommer-Risotto mit geschmorten Tomaten und Geissen-Frischkäse

Zutaten:

350 g Dattel-Tomaten, halbiert
 Zucker
 Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Wenig Olivenöl
 Thymianblättchen, frisch gezupft

ca. 2 EL Olivenöl
 1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
 300 g Risotto-Reis (Arborio, Carnarilo, Vialone oder Loto)
 Nach Belieben 1 dl Weisswein zum Ablöschen
 ca. 1 l Hühnerbouillon
 ca. 150 g Geissen-Frischkäse
 1 kleines Stücklein Butter, zum Verfeinern
 Thymianblättchen, frisch gezupft
 Parmesan (alternativ: Pecorino oder Sbrinz)
 Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Tomaten mit der Schnittfläche gegen oben in eine mit etwas Olivenöl ausgestrichene Gratinform geben. Die Tomaten mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und frischen Thymianblättchen bestreuen und mit wenig Olivenöl beträufeln. Die Tomaten dann bei rund 180 Grad für etwa 30 Minuten im Ofen schmoren lassen.

Die fein gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Sie sollen dabei Geschmack entwickeln, aber keine Farbe annehmen. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Den Reis mit Weisswein oder etwas Bouillon ablöschen. Einkochen lassen und nach für nach immer wieder etwas Bouillon zugeben und einkochen lassen und dabei den Risotto fleissig rühren. Nach ca. 12 Min. die geschmorten Tomaten zugeben. Kurz weiter köcheln lassen und den Geissen-Frischkäse und die Thymianblättchen zugeben.

Der Risotto ist perfekt auf den Punkt gekocht, wenn der Reis noch Biss hat und der Risotto schön sämig ist. Dann den Risotto vom Herd nehmen, mit etwas Butter und geriebenem Parmesan verfeinern und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken und einige Minuten zugedeckt ruhen lassen. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren
