



## ZUCCHINIRISOTTO MIT GEBACKENEN TOMATEN

### Zutaten (4 Portionen)

4 Frühlingszwiebeln  
2 mittelgroße Zucchini  
300 g Risottoreis  
1 EL Olivenöl  
200 ml Weißwein  
800 ml Gemüsebrühe  
120 g geriebener Parmesan  
1 Handvoll frische Basilikumblätter  
Salz, Pfeffer



400 g Kirschtomaten an der Rispe  
2 EL Olivenöl  
2 TL Oregano getrocknet  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Zucchini und Frühlingszwiebel waschen und vorbereiten. Dazu die Zucchini der Länge nach halbieren, die Hälften nochmals längs durchschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Tomaten vorbereiten. Dafür die Knoblauchzehen schälen und pressen und in einer kleinen Schüssel mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren. Die Tomaten waschen und anschließend vorsichtig mit dem Knoblauchöl einreiben und in eine Auflaufform setzen. Diese noch nicht in den Ofen geben, sondern vorerst beiseitestellen.
3. Nun wird das Risotto zubereitet. Dafür zunächst die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, aufkochen lassen, Temperatur reduzieren und auf der Herdplatte heiß halten.
4. In einem weiteren Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin hell anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren glasig mitdünsten. Ein paar zerpfückte Basilikumblätter zugeben, mit dem Weißwein aufgießen und gut umrühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
5. Nun ca. ein Drittel der heißen Gemüsebrühe zum Reis geben und die Hitze etwas reduzieren. Das Ganze sollte nicht stark köcheln - Stufe 3 oder 4 auf der Herdplatte sind ausreichend, da der Reis die Flüssigkeit langsam aufnehmen sollte und diese daher nicht zu stark kochen darf. Wichtig ist, den Reis nicht aus den Augen zu lassen und stetig umzurühren. Hat der Reis die Flüssigkeit aufgenommen, ein weiteres Drittel der Gemüsebrühe sowie die Zucchinischeiben zum Reis geben und weiterhin gut rühren und warten, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Währenddessen die restlichen Basilikumblätter hacken.

6. Hat der Reis die Flüssigkeit wieder aufgenommen, das letzte Drittel der Gemüsebrühe zugeben, weiterhin gut umrühren und warten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zum Zeitpunkt wo die übrige Gemüsebrühe zum Reis gegeben wird, die Auflaufform mit den vorbereiteten Tomaten in den Backofen geben.
7. Hat der Reis die Flüssigkeit aufgenommen und sind die Körner weich aber noch etwas bissfest, den Topf von der Herdplatte nehmen, den geriebenen Parmesan sowie die gehackten Basilikumblätter zugeben und zugedeckt noch ca. 5 Minuten ziehen lassen. Nun sollten auch die Tomaten fertig gebacken sein.
8. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, portionieren und die gebackenen Tomaten zum Risotto servieren. Wer mag kann noch frische Basilikumblätter oder etwas geriebenen Parmesan darüber streuen.

TIPP: Wer keinen Weißwein verwenden will, nimmt statt 800 ml Gemüsebrühe einfach 1000 ml.