

Rezept

Artischockenrisotto mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Artischockenrisotto mit getrockneten Tomaten, am 25.04.2024

Zutaten

8 kleine Eiertomaten	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
2 EL Puderzucker	4 mittelgroße Artischocken
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
200 g Risottoreis (z. B. Arborio)	100 ml Weißwein
700 ml Geflügelbrühe- oder Gemüsebrühe	3 Stängel Basilikum
3-4 Zweige Zitronenthymian	50 g Parmesan am Stück
50 g Sahne	30 g weiche Butter
Backpapier für das Backblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die getrockneten Tomaten die Eiertomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen. Die Tomatenviertel mit 2 EL Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Backblech verteilen. Die Tomaten mit Puderzucker bestäuben und im Backofen (Mitte, Umluft 100°) in ca. 1 Std. trocknen lassen.
2. Inzwischen die Artischocken waschen, putzen und das Heu entfernen. Die Artischocken in schmale Spalten schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Artischockenspalten darin unter gelegentlichem Rühren auf beiden Seiten ca. 4-6 Min. braten. Die Artischockenspalten mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
3. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und kurz mitdünsten, dann mit dem Wein ablöschen und den Wein fast vollständig verkochen lassen.
4. Etwa 175 ml Brühe dazugießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, dabei öfters umrühren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist.
5. Das Basilikum und den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Käse fein reiben. Die Sahne steif schlagen und beiseitestellen.
6. Nach ca. 20 Min., wenn der Reis gar ist, den Käse, das Basilikum und den Thymian, die Artischockenspalten und getrockneten Tomaten vorsichtig unter den Risotto rühren. Die Butter und Sahne unter den Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.