



TOMATENRISOTTO MIT OFENGEMÜSE & FETA

ZUTATEN GEMÜSE

- 1 Aubergine
- ½ bis 1 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 70 g Olivenöl
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 10 Cherry Tomaten
- 100 g Feta

ZUTATEN RISOTTO

- 1 Zwiebel
- 70 g Getrocknete Tomaten in Öl
- 40 g Oliven- oder Tomatenöl
- 50 g Tomatenpüree
- 320 g Risottoreis (15 Min., z.B. Uncle Ben's)
- 80 g Rotwein
- 850 g Wasser
- 1 TL Bouillonpaste
- 1 TL Salz
- 150 g Cherry Tomaten
- 50 g Rahm
- 70 g Parmesan gerieben

ZUBEREITUNG OFENGEMÜSE

1. Aubergine in Scheiben schneiden (ca. 1 cm) und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
2. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen
3. Zucchini in Würfel schneiden (ca. 0.5-1 cm), Cherry Tomaten vierteln und Feta ebenfalls in kleine Würfel schneiden, beiseitestellen
4. Knoblauch und Zwiebel halbiert in den Mixtopf geben, **5 Sek. / Stufe 5** zerkleinern, mit Spatel nach unten schieben
5. Olivenöl, Salz und Pfeffer beigeben und **10 Sek. / Stufe 2** mischen
6. Auberginen mit dieser Mischung einpinseln und für **20 Minuten bei 200°C** im Ofen backen
7. Knoblauch-Zwiebelmischung in eine Schüssel geben, Zucchini, Cherry Tomaten und Feta beigeben, nach Wunsch etwas nachwürzen, bei Schritt 9 weiterfahren (Risotto)
8. Nach Ablauf der Backzeit, die fertige Zucchini-Fetamischung auf den Auberginen verteilen und **weitere 20-25 Minuten backen**

ZUBEREITUNG TOMATENRISOTTO

9. Zwiebel und getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben und **5 Sek. / Stufe 5** zerkleinern, mit Spatel nach unten schieben.
10. Öl begeben und **3 Min. / 120° / Stufe 1** dünsten
11. Risottoreis und Tomatenpürree begeben und **3 Min. / 120° / Stufe 1 im Linkslauf** dünsten
12. Mit Rotwein ablöschen und ohne Messbecher **1 Min. / 100° / Stufe 1 im Linkslauf** einkochen
13. Warmes Wasser, Bouillonpaste und Salz begeben, Risotto für **17-18 Min. / 100° / Stufe 1 im Linkslauf** kochen
14. Zwischenzeitlich Cherry Tomaten halbieren und nach Ablauf der Kochzeit begeben und leicht unterheben
15. Deckel wieder verschliessen und Risotto weitere **1-2 Minuten ziehen lassen**. Anschliessend Parmesan und Rahm vorsichtig unterheben und zusammen mit dem Ofengemüse anrichten und servieren