

thermomix
VORWERK





Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
40 Min.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

Gebackene Tomaten

100 g Zwiebeln, halbiert

1 Knoblauchzehe

1 TL brauner Zucker

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

6 Zweige Thymian, abgezupft, und etwas mehr zum Garnieren

50 g Olivenöl

400 g Cherry-Tomaten, halbiert

Walnuss-Risotto und Fertigstellung

80 g Walnusshälften

1 Zwiebel, halbiert

40 g Olivenöl

320 g Risottoreis, z. B. Carnaroli oder Arborio (12-15 Minuten Garzeit)

800 g Wasser

1 ½ geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht, vegan oder 1 ½ Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l), vegan

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

1 TL geriebene Zitronenschale



Walnuss-Risotto mit gebackenen Tomaten

Gebackene Tomaten

- 1.** Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2.** Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian und Öl in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) umfüllen. Cherry-Tomaten zugeben, vermischen und ca. 20 Minuten (200°C) garen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.

Walnuss-Risotto und Fertigstellung

- 3.** Walnüsse in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- 4.** Zwiebel in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 5.** Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
- 6.** Reis zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120°C/↻/Stufe 1** dünsten.
- 7.** Wasser, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer und Zitronenschale zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **13-14 Min./100°C/↻/Stufe 1** garen.
- 8.** Zerkleinerte Walnüsse mit dem Spatel untermischen und Risotto im Mixtopf 1 Minute quellen lassen. Risotto mit den gebackenen Tomaten auf Tellern verteilen, mit Thymian garnieren und servieren.



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

