

# Risotto mit Ofengemüse

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 2-3 Personen

## Zutaten Ofengemüse:

- 200 g Zucchini
- 300 g Cherry-Tomaten
- 1 Paprikaschote, rot
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Chiliflocken



## Zutaten Risotto:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 225 g Risottoreis
- 400 g Tomaten, passierte
- 150 ml Wasser
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- 30 g Tomaten, getrocknete
- 30 g Parmesan, gerieben
- 1 EL Balsamico, bianco
- 1 EL Olivenöl

## Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen
2. Zucchini und Paprika grob würfeln, Cherry-Tomaten halbieren
3. Gemüse mit dem Öl in eine Schüssel geben und kräftig würzen
4. Alles gut durchmischen und auf dem Backblech verteilen. Für ca. 30 Minuten im Ofen backen
5. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Getrocknete Tomaten klein würfeln
6. Zwiebel und Knoblauch einer Pfanne in Öl kurz andünsten. Reis und Balsamico hinzufügen und ca. 2 Minuten mit dünsten
7. Mit der Tomatensoße ablöschen und Gemüsebrühpulver unterrühren
8. Kurz aufkochen lassen und dann auf mittlere Hitze reduzieren
9. Nach und nach das Wasser zugießen und unter Rühren ca. 15 Minuten weiter köcheln lassen
10. Tomatenwürfel hinzugeben und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist

11. Parmesan unterrühren

12. Ofengemüse vorsichtig untermischen und Risotto direkt servieren