

Ofenrisotto mit gerösteter Paprika

4 Portionen

Ofen: 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Vorbereitung ca. 20 Minuten

Backzeit: ca 25 Minuten

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
275g Risotto Reis
300g geröstete Paprika (Konserve)
1 Dose stückige Tomaten
450 ml Gemüsebrühe (2TL Pulver)
1 Mozzarella light
Salz
Pfeffer

Petersilie




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Zwiebel würfeln, Paprika in Streifen schneiden
- 1 TL Öl im großen Rockcrock erhitzen und Zwiebel bei hoher Hitze ca 6 Min. anbraten, gepressten Knoblauch hinzufügen und 1 weitere Minute anbraten
- Risottoreis kurz mit anbraten; mit Tomaten, Paprika, 375ml Brühe ablöschen und aufkochen lassen
- Mit Deckel im Ofen ca 25 Minuten garen lassen
- Die Hälfte des Mozzarella sowie die restliche Brühe unterrühren bis der Käse geschmolzen ist und mit Salz und Pfeffer würzen
- Mit restlichem Käse und Petersilie garnieren und schmecken lassen