



GEFÜLLTE SCHMOR-TOMATEN MIT RISOTTO-FÜLLUNG

Portionen

4

Zubereitung

40 min.

Schmorzeit

25 min.

4 große Strauchtomaten
50 g getrocknete Aprikosen
2–3 Zweige Basilikum
2 Schalotten
insgesamt 5–6 EL Olivenöl
150 g Risottoreis
500 ml Geflügelbrühe
50 g geröstete Pinienkerne
50 g frisch geriebener Parmesan
50 g Butter
Cayennepfeffer
Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, brauner Zucker

1. Tomaten waschen. Das obere Viertel der Tomaten wie einen Deckel abschneiden. Tomaten vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen. Aprikosen klein würfeln, Basilikumblätter abzupfen und fein hacken.
2. Schalotten schälen, fein würfeln und mit Reis in 2 EL Olivenöl kurz anschwitzen. $\frac{1}{3}$ der Brühe angießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Dabei gelegentlich umrühren. Nach und nach die restliche Brühe zufügen. Nach ca. 18 Minuten, wenn der Reis gar ist aber noch etwas Biss hat, die Aprikosenwürfelchen, gerösteten Pinienkerne und den gehackten Basilikum unterrühren. Das Risotto mit Parmesan und Butter verfeinern und mit Salz, Cayennepfeffer abschmecken.
3. Ofen auf 200 °C vorheizen. Die ausgehöhlten Tomaten mit dem Risotto füllen, Deckel drauf setzen. Jede gefüllte Tomate in eine Mini-Cocotte setzen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Cocotte auf ein Backblech umsetzen und im heißen Ofen etwa 20–25 Minuten lang schmoren.