



Rezept für 6 Personen

Knusper Garnele & Risotto & Ofentomate

| | |
|---|--|
| 300 g Risotto (Avorio) 1 Zwiebel 75 g Parmesan 2 EL Butter 6 EL Olivenöl 1/8 L Weisswein ca. 1,3 L Gemüsebrühe Pfeffer | Zwiebel pellen, fein würfeln und im Olivenöl leicht andünsten. Risotto zufügen und kurz mit anrösten (aber nicht bräunen). Mit dem Weisswein ablöschen und leicht verdampfen lassen. Dann immer ein Kelle Brühe angiesen und rühren, dabei leicht köcheln. Den Vorgang ca. 20 Minuten wiederholen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan und die Butter unterrühren und mit Pfeffer würzen. |
| ca. 36 Cherrytomaten 1 Knoblauch 1 Zweig Rosmarin 1 EL Zucker 2 EL Olivenöl Salz & Pfeffer 1-2 EL Balsamico | Cherrytomaten mit dem Knoblauch und Rosmarin in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln, etwas Zucker, Salz & Pfeffer würzen und im Backofen Heissluft, bei 120°C, unterste Ebenen, ca. 45 Minuten garen. Aus dem Ofen entnehmen und mit etwas Balsamico beträufeln. |
| 12 Gambas ca. 200 g Panko ca. 100 g Mehl 2 Eier 1/2 TL Piment d'espelette Salz & Pfeffer ca. 300 ml Bratöl | Gambas putzen und mit Piment d'espelette, Salz & Pfeffer marinieren. Zuerst in Mehl wenden, dann in aufgeschlagenen Ei und zum Schluss in Panko wälzen. Nacheinander in heissen Bratöl Goldgelb ausbacken. |
| 1 Bd Basilikum 2 EL Pinienkerne 50 g Parmesan 1 Knoblauchzehe ca. 1/8 L Olivenöl Salz & Pfeffer | Pinienkerne goldgelb rösten, Parmesan reiben, zusammen mit dem Basilikum und Knoblauch pürieren. Nach und nach Olivenöl zufügen und mit Salz & Pfeffer würzen. |