



## Schlemmerfilet auf Rucola-Bett mit Tomatenrisotto.

### Zutaten

- 2 Packungen FINDUS Schlemmerfilet Bordelaise (à 400 g)
- 2 rote Zwiebeln (ca. 150 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Würfel Gemüsebouillon
- 200 g Risottoreis
- 100 ml Weisswein
- 1 Dose gehackte Tomaten (à 400 g)
- 30 g Butter
- 30 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- 100 g Rucolasalat
- 4 Cherrytomaten

### Zum Servieren

- Basilikum zum Garnieren

### Zubereitung

#### *Auf einen Blick.*

Hauptgericht für 4 Personen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

#### *Schlemmerfilet in den Ofen geben und Risotto vorbereiten.*

Backofen auf 220 Grad vorheizen und Schlemmerfilet für ca. 35 Minuten backen. Gemüsebouillonwürfel mit 400 ml heissem Wasser übergießen. Gehackte Zwiebeln in Olivenöl leicht andünsten, Reis zugeben und unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist. Mit Wein ablöschen, die Hälfte der Bouillon dazu giessen und ca. 10 Minuten einkochen lassen.

#### *Risotto köcheln lassen und mit Parmesan verfeinern.*

Gehackte Tomaten beigegeben und unter häufigem Rühren ca. 10 Minuten kochen. Die restliche Bouillon hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis der Reis cremig ist. Geriebenen Parmesan und Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### *Risotto mit Schlemmerfilet auf Rucola anrichten.*

Risotto auf vier Teller verteilen und jeweils eine Portion Rucola darauf geben. Die beiden Schlemmerfilets in der Mitte halbieren und auf dem Rucola anrichten. Mit halbierten Cherrytomaten und Basilikum garnieren und servieren. Guten Appetit!

Mom's Little Magic.