



Tomaten Feta Risotto mit Rollgerste

Zutaten:

Mise en place:

1 gelbe Zwiebel (fein hacken)
2 Knoblauchzehen (fein hacken)
20 g Butter
2 EL Olivenöl

Schale einer Biozitrone
300 g Rollgerste
375 ml Gemüsebrühe

375 ml Gemüsebrühe

Saft 1 Zitrone
125 g Cherrytomaten (halbieren)

125 g Cherrytomaten (halbieren)
80 g Feta

1 Jungzwiebel (feine Ringe schneiden)
Mintzblätter
Dillfähnchen
Petersilienblätter
Salz
Pfeffer
1 EL Öl

Zubereitung:

Butter und 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie weich sind.

Rollgerste und Zitronenschale einrühren. Mit der Hälfte der Gemüsebrühe angießen und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist.

Restliche Suppe angießen und 25-30 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Rollgerste gar ist.

Zitronensaft und Tomaten einrühren.

Risotto anrichten, Tomaten draufgeben und Feta darüberbröseln.

Kräuter und Jungzwiebelringe darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Öl beträufeln und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!