

Pikanter Reisauflauf mit Cherrytomaten



Zutaten für 2 Personen

- > 100 g Langkornreis
- > Salz
- > Olivenöl, für die Form
- > 100 g Kirschtomaten
- > 1 Zweig Rosmarin
- > 2 Stängel Thymian
- > 1 Stängel Oregano
- > 75 g Rohschinken, in Scheiben
- > 1 kleine Zwiebel
- > 1 Knoblauchzehe
- > 1 EL Olivenöl
- > 100 ml Fleischbrühe
- > 75 ml Sahne
- > 60 g geriebener Parmesan
- > 1 Ei
- > Pfeffer, aus der Mühle
- > 15 g Pinienkerne

Zubereitung in 25 Minuten

- 1 Den Reis in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten mit viel Biss garen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.
- 2 Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl auspinseln.
- 3 Die Tomaten waschen, putzen und halbieren. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides fein würfeln und zusammen mit dem Schinken in einer heißen Pfanne im Öl glasig anschwitzen. Die Brühe und die Sahne angießen, von der Hitze nehmen und den Reis mit den Kräutern und der Hälfte vom Parmesan untermischen. Das Ei trennen, das Eigelb untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. In die Form füllen und glatt streichen. Die Tomaten darauf verteilen und leicht eindrücken, mit den Pinienkernen und dem restlichen Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Oder in kleine Portions-Gratinförmchen füllen und ca. 25 Minuten goldbraun backen.

