

Gefüllte Tomaten im Parmaschinken-Mantel



Schwierigkeitsgrad



Zeitaufwand

Vorbereitungszeit 30 min
Koch-/Kühlzeit 50 min
Zubereitungszeit 80 min

Zutaten für 4 Portionen

Menge	Maß	Zutat
300	g	je weißer und grüner Spargel
5	EL	Olivenöl
	etwas	Meersalz und Zucker
150	ml	Weißwein
500	ml	Brühe
2	mittlere	Schalotten
3	EL	Butter
150	g	Risotto-Reis
50	g	geriebener Parmesan
2	EL	geschlagene Schlagsahne
	etwas	Cayennepfeffer
1	TL	fein abgeriebene Zitronenschale (Bio)
8	große	Tomaten
8	Schb	Parmaschinken
	etwas	Pfeffer

Zubereitung

Spargel putzen, in Stücke teilen, Spitzen beiseitelegen. Stücke in 2 EL Öl dünsten, salzen, zuckern. Wein angießen, 4 Minuten köcheln, Spargelspitzen zugeben.

Brühe erhitzen. Schalotten abziehen, würfeln, in 1 EL Butter anbraten. Reis mitdünsten. Etwas Brühe angießen. Rühren und köcheln, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Nach und nach übrige Brühe angießen. Nach 15 Minuten Spargel samt Sud unterheben, 5 Minuten köcheln. Parmesan, übrige Butter (2 EL), Sahne unterheben. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronenschale würzen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Von den Tomaten Deckel abschneiden, dann aushöhlen. Risotto in die Tomaten füllen, Deckel auflegen. Jede Tomate mit Schinken umwickeln, auf ein Blech setzen. Mit übrigem Öl (3 EL) beträufeln, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Im Ofen 20–25 Minuten schmoren. Mit Pfeffer übermahlen, servieren.