

Weizenrisotto mit Tomaten & essbaren Blüten



ZUTATEN

Zutaten für 4 Portionen

100 g	Schalotten
50 g	Butter
250 g	Weichweizen
750 ml	Gemüsebrühe
50 g	gehackte Haselnüsse
100 g	geriebener Bergkäse
400 g	Kirschtomaten
150 g	Fetakäse
1 Bd.	Basilikum
	Essbare Blüten und Kräuter (Kornblumen, Veilchen, Ringelblume, Löwenzahl, Minze, Rucola usw.)
	Naturhopfen Balsamessig

ZUBEREITUNG

Die Schalotten in der Butter anschwitzen, bis diese glasig sind. Nun den Weichweizen zugeben und mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Den Weichweizen unter ständigem Rühren weich köcheln und ggf. noch etwas Wasser oder Brühe zugeben. Den Strunk der Kirschtomaten entfernen und die Tomate halbieren. Die Tomaten in einer feuerfeste Form geben und mit Kernöl und Rauchsatz marinieren. Das Basilikum grob schneiden und den Fetakäse zerbröseln. Beides zu den Tomaten geben. Kurz vor dem Servieren die Nüsse und den Bergkäse zum Weichweizen hinzugeben. Zum Schluss die gefüllte Form im Ofen oder auf dem Grill schmoren, bis die Tomaten leicht zerfallen und der Käse heiß ist.

Die essbaren Blüten und Kräuter mit ein wenig Kernöl und Hopfenbalsamessig marinieren.