



Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 8 San Marzano-Tomaten, zusammen ca. 600 g
- 1 dl fettfreie Gemüsebouillon
- 200 g Dreifarbenreis
- 1 Lorbeerblatt
- 1 dl Apfelwein
- 500 g möglichst grosse Champignons
- 1 TL kaltgepresstes Olivenöl
- 2-3 Zweige Majoran, Blättchen abgezapft, fein gehackt
- 4 El geriebener Parmesan
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz nach Bedarf
- 2 El geriebener Parmesan
- 16 Majoranblättchen

Zubereitung

1. Tomaten längs halbieren, mit einem Teelöffel aushöhlen. Ausgehöhltes und 1 dl Gemüsebouillon im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen, beiseite stellen.
2. Reis mit dem Lorbeerblatt in der Flüssigkeit auf kleinem Feuer zugedeckt 10 Minuten köcheln, auf der ausgeschalteten Kochplatte quellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Lorbeerblatt entfernen, den Reis etwas auskühlen.
3. Während des Reiskochens die Champignons mit feuchtem Haushaltspapier putzen (nicht waschen!), halbieren.
4. 1 TL Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Die Hälfte der Champignons mit der Schnittfläche nach unten hineingeben, auf grossem Feuer ohne umzurühren anbraten, nur 1x wenden. Mit der zweiten Hälfte gleich verfahren. Die Champignons herausnehmen, mittelfein hacken.
5. Reis, Champignons, Majoran, Parmesan, Gewürze gründlich mischen, in die Tomatenhälften füllen. Restlichen Reis in einer ausgefetteten Gratinform flach streichen, pürierte Tomaten darüber verteilen. Die Tomatenhälften daraufstellen, mit 2 Esslöffel Parmesan bestreuen.
6. Überbacken: 10-15 Minuten in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Vor dem Servieren auf jede Tomate 1

Majoranblättchen legen.

ca. 30 Minuten (plus Überbacken)

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch