

Hauptmahlzeit / Beilagen / Kinder / super schnell /

Eblysotto mit Estragon und Kirschtomaten

Ok. Ich weiß. Eigenlob stinkt. Aber bei diesem Gericht muss ich echt sagen: Woah!! So einfach und so unglaublich lecker! Estragon gibt dem Ebly einen ganz feinen Geschmack und gepaart mit süßen Kirschtomaten – hammer! Und das sage nicht nur ich. Das sagt sogar Flynn. Ist also auch kid-approved! Wir sind ja eh schon eingefleischte Risottofans. Meine beiden Männer könnten es ständig essen! Während richtiges Risotto ja sehr “schlotzig” ist, bleibt bei der Ebly-Version eine etwas kernigere Struktur, die aber durch den Parmesankäse trotzdem noch sehr cremig ist. Uns hat’s wirklich super gefallen und ich hoffe euch auch!

Zutaten für 4 Portionen

- 250 gr - Ebly
- 70 gr - Parmesan, gerieben
- 3 EL - Estragon, fein gehackt
- 20 - Kirschtomaten
- 1 - Knoblauchzehe
- 1 EL - Butter
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Einen mittelgroßen Topf erhitzen und ein Drittel der Butter reingeben. Das Ebly zugeben und kurz in der Butter schwenken. Nun mit 500 ml, leicht gesalzenem, Wasser ablöschen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze für ca. 10 min leicht köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und halbieren.
3. Die Knoblauchzehe mit einem Messer zerdrücken.
4. Eine Pfanne erhitzen und ein Drittel der Butter hineingeben und schmelzen lassen. Nun die Knoblauchzehe hineinlegen und anschließend die Kirschtomaten. Für 2-3 Minuten auf relativ hoher Hitze scharf anbraten. Eine Prise Salz hinzufügen und die Tomaten pfeffern.
5. Inzwischen sollte das Ebly gegart sein und das Wasser verkocht.
6. Das letzte Drittel der Butter unter das Ebly rühren, genauso wie den Parmesan und Estragon.
7. Das Eblysotto auf einen Teller anrichten und die Kirschtomaten obendrauf geben.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia