

# RISOTTO AUS DINKELINO MIT ZIEGENKÄSE GEBACKEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 35 Min. Arbeitszeit

Dinkelino ist ein speziell behandelter Bioland-Dinkel, der sich sehr gut als Beilage zu allen Gemüse- und Fischgerichten eignet. Hier findet ihr ein Rezept für Risotto aus Dinkelino mit Ziegenkäse gebacken.

## ZUTATEN

ca. Für 5 Personen

150 gr Dinkelreis (Einkorn-, Emmerreis)

---

80 gr Frühlingszwiebeln/Lauch

---

100 gr Karotte

---

120 gr Ziegenkäse

---

5 große Tomaten

---

Weißwein

---

Rapsöl

---

Knoblauch

---

Salbei

---

Kräutersalz

---

Schwarzer Pfeffer

---

Paprika edelsüß

---



## ZUBEREITUNG

Die Möhren schälen und würfeln, dann den Knoblauch klein schneiden. Den Knoblauch mitsamt den Möhrenwürfeln und dem Dinkelreis in Rapsöl anbraten. Wasser und Weißwein aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Immer wieder nachgießen, sobald keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist (wie beim Risotto). Am Ende des Garvorgangs die Lauchringe und den Ziegenkäse zugeben. Für jede Tomate Käse zum Überbacken zurückhalten.

Mit Kräutersalz, schwarzem Pfeffer, Paprika und Salbei würzen. Die Tomaten unten einschneiden, damit sie stehen bleiben, danach den Deckel (oberstes Achtel) entfernen. Mit einem Messer seitlich einritzen und das Innere der Tomate entfernen. Den Strunk aus dem Tomatendeckel entfernen.

Das Risotto in die ausgehöhlten Tomaten füllen und mit Käse belegen. Im Ofen bei ca. 180 °C für etwa 15 Minuten backen.