

# Grillrezepte

## Gegrillte Tomaten Nach Piemonter Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Reis, Italien, Beilagen, BBQ,

---

4	große Tomaten,	50 g	Parmesan-Käse (gerieben),
150 g	Reis,	1 Essl. Butter,	
1	Essl. Butterfett,	Salz,	
1	Zwiebel (fein gehackt),	schwarzer Pfeffer aus der	
1	Knoblauchzehe (gepresst),	-Mühle,	
100 ml	Weißwein,	1 Essl. Semmelbrösel,	
1/2 Liter	Hühnerbouillon,	ein paar Tropfen Olivenöl	

Zunächst ein Risotto herstellen. In dem heißen Olivenöl die Zwiebel und den Knoblauch andämpfen. Reis beigegeben und glasig werden lassen. Mit Hühnerbouillon ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. In kleinen Mengen immer wieder Hühnerbouillon und Wein beigegeben. Unter ständigem Rühren immer wieder einkochen lassen. Nach 18 Minuten ist der Reis weich.

Den Topf vom Feuer nehmen, den Reibkäse darunter mischen und zugedeckt einige Minuten stehen lassen. Die Butter untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel herauskratzen. Den Risotto in die Tomaten füllen. Mit etwas Semmelbrösel bestreuen und auf jede Tomate ein paar Tropfen Olivenöl träufeln.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Grill Backofen einige Minuten überbacken bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.