

Risotto mit Garnelen

Samtiges Risotto trifft auf Meeresfrische.



Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g Garnelen
4 EL Butter
6 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
2 EL Parmesan (gerieben)
300 g Risottoreis
1.000 ml Suppe
100 ml Weißwein
2 Zwiebeln
2 Prisen Pfeffer
2 Prisen Salz

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf mit Öl glasig anbraten.
2. Den Risottoreis hinzufügen, kurz mitrösten, dann mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend mit Suppe auffüllen, bis der Reis knapp bedeckt ist.
3. Das Risotto bei milder Hitze ca. 25 Minuten garen, dabei nach und nach die restliche Suppe hinzufügen und regelmäßig umrühren.
4. Währenddessen die Garnelen waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten. Danach zum Risotto geben.
5. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken – und genießen!

Guten Appetit