# Garnelen-Risotto mit Sekt

Für Feinschmecker ist das Rezept für ein Garnelen-Risotto mit Sekt ein Muss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 240 g | Risottoreis |
| 200 g | Garnelen |
| 500 ml | Gemüsesuppe |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 100 ml | Sekt |
| 4 EL | Olivenöl |
| 0.5 TL | Meersalz |
| 0.5 Stk. | Knoblauchzehe |
| 0.5 TL | Oregano |
| 0.5 TL | Thymian |

## Zubereitung

1. Für das Garnelen-Risotto mit Sekt die Garnelen auftauen lassen oder - falls es frische Garnelen sind - schälen und den Darm entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein

hacken.

2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Risottoreis hinzufügen und etwas anrösten. Wenn die Reiskörner glasig werden, den Knoblauch dazugeben und mit Salz, Oregano und Thymian würzen.

3. Mit Sekt ablöschen und die Flüssigkeit unter ständigem Rühren etwas reduzieren lassen. Nach und nach die Gemüsesuppe dazugießen, so dass der Reis stets mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze immer wieder umrühren, bis die Flüssigkeit komplett eingekocht ist.

4. Garnelen je nach Größe halbieren oder klein schneiden und unter das Risotto mischen. Noch einige Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren über jede Portion noch etwas Sekt geben.

## Tipp

Zum Garnelen-Risotto mit Sekt einen frischen grünen Salat servieren.