Garnelen Risotto

Das köstliche Garnelen Risotto kommt aus der mediterranen Küche. Ein einfaches aber außergewöhnliches Rezept das leicht gelingt und Abwechslung auf den Tisch bringt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Risottoreis
400 g	Garnelen
4 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
200 ml	Passierte Tomaten
750 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Parmesan
2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Garnelen Risotto** zuerst den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein schneiden.

2. Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig anbraten. Den Risotto Reis hinzugeben und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Gemüsebrühe und passierte Tomaten vermischen und über den Reis gießen bis dieser knapp bedeckt ist.

3. Bei geringer Hitze ca. 25 Minuten köcheln, dabei immer wieder die restliche Brühe hinzu gießen und umrühren.

4. Dazwischen die küchenfertigen Garnelen waschen und abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und rundum anbraten. Zum Risotto geben. Kurz vor dem Garende Butter und Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp