Risotto mit Spargel und Shrimps

Meeresfrüchte und Reis kombinieren: Dieses Rezept für aromatisches Risotto mit Spargel und Shrimps als delikate und leichte Hauptspeise zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

250 g	Risottoreis
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
700 ml	Gemüsebouillon
150 g	Spargel grün
100 g	Shrimps
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Limette
1 Messerspitze	Chilipulver
1 EL	Minze (fein gehackt)
3 EL	Schlagobers

30 g	Parmesan

Zubereitung

1. Knoblauch sowie Zwiebeln für das **Risotto mit Spargel und Shrimps** schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen. Risottoreis in den Topf geben und für kurze Zeit anlaufen lassen.

2. In einem zweiten Topf Wasser und Gemüse Bouillon erwärmen. Circa einen ¾ Liter der Bouillon und den trockenen Weißwein zum Reis geben und bei geringer Hitze köcheln.

3. Den grünen Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und diesen unter den Reis rühren. Die verbliebene Gemüse Boullion zum Reis geben und stetig rühren. Pfeffer und Salz zum Reis geben und köcheln, bis der Reis die Boullion aufgesogen hat.

4. In der Zwischenzeit Shrimps in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anraten. Diese mit Salz, mit Chilipulver und Limettensaft abschmecken. Die Shrimps gehen nun zum Risottoreis in den Topf.

5. Parmesan reiben und Minze fein zerhacken. Parmesan, Schlagobers und Minze unter das Risotto rühren.

Tipp