

# Shrimps Risotto

Das Shrimps Risotto ist ein vorzügliches Rezept aus Italien. Meeresfrüchte-Liebhaber sind von dem delikaten Reis-Gericht begeistert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	Olivenöl extra vergine
320 g	Risottoreis
250 ml	Weißwein, trocken
850 ml	Gemüsebrühe
100 g	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
300 g	<a href="#">Shrimps</a> (küchenfertig, frisch oder TK)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Olivenöl extra vergine
	<a href="#">Salz</a>
1 Spritzer	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für das **Shrimps-Risotto** zuerst die Zwiebel schälen und fein würfeln. Erhitze etwas Olivenöl in einem Topf, füge den Risottoreis hinzu und röste ihn zusammen mit den Zwiebeln leicht an. Danach mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Gib nun nach und nach die Gemüsebrühe dazu und rühre das Risotto regelmäßig um, bis der Reis weich, aber noch bissfest ist. Das kann etwa 20 Minuten dauern. Zum Schluss den frisch geriebenen Parmesan einrühren und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In einer separaten Pfanne erhitzt du etwas Olivenöl und brätst den geschälten und klein gehackten Knoblauch kurz an. Dann gibst du die Shrimps und etwas Salz hinzu und brätst die

Shrimps für zirka 2 Minuten von beiden Seiten. Richte das cremige Risotto auf Tellern an, lege die gebratenen Shrimps darauf und verfeinere alles mit einem Spritzer Zitronensaft. Serviere es heiß und genieße dein köstliches Shrimps-Risotto.

## **Tipp**