

# Zitronenreis mit Garnelen-Spieße

Der Zitronenreis mit Garnelen-Spieße ist eine raffinierte leichte Kost. Ein ideales Rezept für ein gemütliches Abendessen im Sommer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

250 g	Langkornreis
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Zucchini (klein)
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Zweig	Petersilie
1 Zweig	Oregano
2 Stk.	Salbeiblätter
	<a href="#">Salz</a>
0.5 Stk.	Bio-Zitronen
500 ml	Wasser

## Zubereitung

1. Für den **Zitronenreis mit Garnelen-Spieße** die Schalotte schälen und klein würfeln. Zucchini in dünne Scheiben schneiden und klein zerschneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die Schalotte mit dem Zucchini andünsten, Kräuter hinzugeben.
3. Mit Wasser aufgießen, salzen und aufkochen lassen. Zugedeckt bei geringer Hitze 15-20 Minuten quellen lassen. Die restliche Butter unter den fertigen Reis ziehen. Mit Zitronensaft und geriebener Zitronenschale abschmecken.
4. Wie man in der Zwischenzeit die Garnelen-Spieße zubereitet findest du [hier](#).

5. Auf Teller anrichten und mit Zitronen Scheiben garnieren.

## **Tipp**

Ein Glas trockenen Weißburgunder aus der Südsteiermark dazu reichen.