

Risotto mit Riesengarnelen

Risotto con gamberoni



Zutaten für zwei Personen:

125 g Risotto-Reis

1 Stückchen Lauch oder 1
kleine Zwiebel

3 EL Olivenöl

1-1,5 L Hühnerbrühe

3 Riesengarnelen (TK,
schonend aufgetaut)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kräuter der Provence

8-10 kleine Kirschtomaten

60-80 g Mozzarella

1. Hühnerbrühe in separa-
tem Topf köcheln lassen.

2. Lauch putzen, halbieren
und in schmale Streifen
schneiden, alternativ
Zwiebel würfeln. Lauch in
einem beschichteten
Schmortopf in 2 EL Olivenöl
glasig anbraten, dann Reis
zugeben und unter rühren
glasig anbraten.

3. Mit kochend heißer Brühe
aufgießen, bis der Reis
bedeckt ist. Köcheln.

4. Immer wieder heiße
Brühe nachgießen und den
Reis die Flüssigkeit
aufsaugen lassen. Dann
wieder nachgießen. Das
dauert insgesamt ca. 25-30
Minuten. Zwischendurch
Garprobe machen.

5. Riesengarnelen längs
halbieren, entdarmen, gut
waschen und mit Küchentü-
chern sorgfältig trocknen.
Mit Salz, Pfeffer und
Kräutern der Provence
würzen.

6. Riesengarnelen auf jeder
Seite etwa zwei Minuten in
Olivenöl braten, mit der
Seite der Schale zuerst.
Dann in Alufolie wickeln. Die
gewaschenen Kirschtomaten
in die Pfanne
geben und einige Minuten
braten, bis sie anfangen
aufzuplatzen.

7. Risotto abschmecken,
Mozzarella würfeln und
unterheben. Tomaten und
Garnelen erst auf den
Portionstellern anrichten.

Hinweise:

Nach dem Unterheben der
Mozzarellawürfel das Risotto
rasch auf die Portionsteller
verteilen, damit sie nicht zu
sehr zerlaufen.

Nach dem Anrichten sofort
servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 50
min, Hauptspeisen,
Reisgerichte, Meeresfrüch-
te, Krustentiere, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023