



Saftiges Garnelen-Risotto

mit Kirschtomaten



30-40min



3-4 Personen

Ein Hochgenuss für Liebhaber eines aromatisch-cremigen Risottos! Mit fruchtigen Kirschtomaten, saftigen Garnelen und frischem Rosmarin ist dein heutiges Abendessen optisch und geschmacklich ein echter Knaller. Sehr fein!

Was du von uns bekommst

- 10g frischer Rosmarin
- 100g Rucola
- 2 Gemüsebrühwürfel⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 400g Risottoreis
- 2 Zwiebeln
- 250g Kirschtomaten
- 1 Packung Garnelen²
- 60g italienischer Hartkäse⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Wasserkocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Krebstiere (2), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 630kcal, Fett 18.7g, Kohlenhydrate 87.0g, Eiweiß 27.2g



1. Kirschtomaten schneiden

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Rosmarinnadeln** vom Stängel streifen und fein hacken.



4. Risotto kochen

Die Hitze reduzieren und nach und nach etwas **Brühe** unter Rühren zum **Reis** hinzufügen und köcheln lassen, bis der **Reis** die **Brühe** aufgesogen hat. Diesen Vorgang ca. 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** gar ist. Zum Schluss den **Käse** unter das **Risotto** mischen.



2. Brühe vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. 1,5L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen und den **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen.



5. Garnelen braten

Zum Ende der Kochzeit des **Risottos** die **Garnelen** mit dem **Knoblauch** und dem **gehackten Rosmarin** mit 1EL Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne ca. 2-3Min. bei hoher Hitze scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Die **Garnelen** nicht zu lange garen, damit sie nicht trocken werden.



3. Reis rösten

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf auf niedriger bis mittlerer Hitze mit 1-2EL Olivenöl ca. 2-3Min. glasig dünsten, dann den **Reis** hinzufügen und 1Min. anrösten.



6. Risotto fertigstellen

Vor dem Servieren den **Rucola** unter das **Risotto** mischen oder darauf verteilen. Das **Risotto** mit den **Garnelen** und **Kirschtomaten** garnieren und servieren.