



V1: Garnelen-Rosmarin-Risotto

mit Kirschtomaten und Käse



30-40min



2 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!

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 5g Rosmarin
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut ²
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 648kcal, Fett 19.1g,
Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 26.6g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen 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 18-22Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** gar ist. Zum Schluss den **Käse** unter das **Risotto** mischen.



2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Das **Brühgewürz** in 1L heißem Wasser auflösen.



5. Garnelen braten

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



3. Reis anrösten

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



6. Risotto fertigstellen

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