



## V2: Garnelen-Rosmarin-Risotto

mit Kirschtomaten und Käse



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

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 5g Rosmarin
- 3 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 4 Packungen Garnelen, aufgetaut <sup>2</sup>
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 757kcal, Fett 24.5g, Kohlenhydrate 91.7g, Eiweiß 42.1g



### 1. Zutaten vorbereiten

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



### 2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Das **Brühgewürz** in 1,7L heißem Wasser auflösen.



### 3. Reis anrösten

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



### 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.



### 5. Garnelen braten

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



### 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.