



Safran-Garnelen-Risotto

mit Zucchini und Zitrone



30-40min



2 Personen

Du brauchst nach einem langen Tag mal wieder ein richtiges Highlight? Dann haben wir heute ein großartiges Risotto mit saftigen Garnelen und Zucchini für dich. Dank Safran hat das Risotto nicht nur eine schöne Farbe, sondern auch eine feine, subtile Geschmacksnote. Buon appetito!

- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen Safran
- 200g Risottoreis
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Garnelen ²

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Energie 678kcal, Fett 20.4g,
Kohlenhydrate 89.0g, Eiweiß 32.2g



4. Risotto ansetzen

2. Zutaten vorbereiten

5. Garnelen braten

3. Zwiebeln anbraten

6. Risotto verfeinern

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**