



Cremige Risonipfanne

mit Brokkolini und Garnelen



ca. 20min



2 Portionen

Manchmal muss es einfach schnell gehen – aber bitte ohne Kompromisse beim Geschmack. Unsere Risonipfanne mit zarten Brokkolini und saftigen Garnelen ist genau dafür gemacht: in ca. 20 Minuten fertig, voller Aroma, schön cremig und mit einer angenehmen Frische, die mediterranen Flair auf deine Teller bringt. Perfekt für den Feierabend oder ein leichtes Dinner zu zweit. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 200g Risoni ³
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Brokkolini
- 1 Stückchen Hartkäse ^{2,4}
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 1 Pck. Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Wenn es nicht so scharf sein soll, einfach die Chiliflocken weglassen.

Allergene

Krebstiere (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

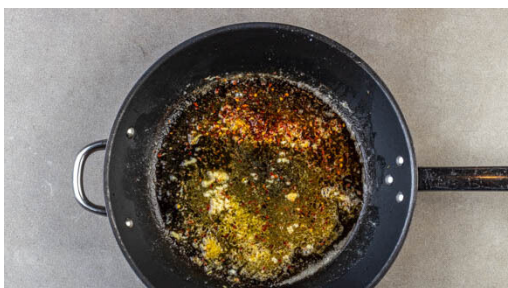
Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Pasta ansetzen

In einem Wasserkocher 650ml Wasser zum Kochen bringen. 550ml kochendes Wasser in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze geben, die **Pasta** und 1 Prise Salz einrühren und abgedeckt in 10-12Min. kochen. Ggf. mehr heißes Wasser hinzugeben. **Tipp:** Die **Pasta** wird in Schritt 5 in der Sauce fertig gekocht, also darauf achten, dass sie nicht zu lange kocht und keine Flüssigkeit abgießt.



4. Sauce zubereiten

1½EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Den **Knoblauch**, die **Zitronenschale** und je 1 kräftige Prise Pfeffer und **Chiliflocken** einrühren und bei mittlerer Hitze 30Sek.-1Min. erwärmen, bis es duftet, dann mit 75ml Wasser und dem **Zitronensaft** ablöschen. Die **Sauce** leicht einkochen lassen, damit die Aromen einziehen, dann mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



2. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zitrone** halbieren und von **einer Hälfte** die **Zitronenschale** abreiben, dann auspressen. Die **Brokkolini** in mundgerechte Stücke schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Brokkolini & Pasta kochen

Die **Brokkolini** und 75ml Wasser in der **Sauce** einrühren. Dann die **Pasta samt Pastawasser** einrühren und bei niedriger bis mittlerer Hitze kochen, bis die **Pasta** gar ist und die **Brokkolini** leuchtend grün sind. Ggf. mehr Wasser hinzugeben, um eine cremige, sämige Konsistenz zu erhalten.



3. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. braten, bis sie rosa und gar sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Pasta verfeinern

Den Herd ausschalten und den **Käse** unterrühren, bis er schmilzt. Ggf. mit mehr Salz, Pfeffer, **Chiliflocken** und **Zitronensaft** abschmecken. Die **Garnelen** unterrühren und ca. 1Min. erwärmen, dann servieren. **Tipp:** ½EL Butter einrühren, um der **Sauce** mehr Cremigkeit zu verleihen.