



## Garnelen-Zucchini-Risotto

mit Zitrone und Kerbel



30-40min



2 Personen

Ein cremiges Risotto passt einfach zu jeder Jahreszeit. Für diese sommerlich leichte Variante werden die Garnelen in Olivenöl angebraten und mit frischem Zitronensaft verfeinert. Geraspelte Zucchini und frischer Kerbel ergänzen die harmonische Kombination. Das sind Frühlingsgefühle im Sommer!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Kerbel
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Packung Garnelen <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe

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

## Allergene

Krebstiere (2), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 677kcal, Fett 23.9g, Kohlenhydrate 91.3g, Eiweiß 25.6g



**1. Zwiebel schneiden**



**4. Zutaten vorbereiten**

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone in Spalten** schneiden. Den **Kerbel** **samt Stängeln** fein schneiden. Den **Käse** fein reiben.



**2. Risotto ansetzen**



**5. Garnelen anbraten**

In einer zweiten mittelgroßen Pfanne die **Garnelen** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis sich die **Garnelen** rosa verfärbten und außen knusprig werden. Mit Pfeffer und etwas **Zitronensaft aus den Spalten** abschmecken.



**3. Zucchini raspeln**



**6. Risotto fertigstellen**

Den **Käse** mit dem **Zitronenabrieb** unter das **Risotto** mischen, nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken und das **Risotto** mit den **Garnelen**, dem **Kerbel** und den **restlichen Zitronenspalten** anrichten und servieren.