



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!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 5g Rosmarin
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Packung Garnelen ²
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher

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 603kcal, Fett 14.1g, Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 26.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Rosmarinnadeln** vom Stängel streifen und fein hacken.



2. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Das **Brühgewürz** in 800ml heißem Wasser auflösen.



3. Reis anrösten

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze 2-3Min. glasig dünsten, 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 18-20Min. 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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl 2-3Min. bei starker Hitze scharf anbraten und mit nach Belieben 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.