

Rezept

Zitronengras-Risotto

Ein Rezept von Zitronengras-Risotto, am 19.04.2024

Zutaten

1/2 l	Fischfond	2	Stangen Zitronengras
1	Stückchen frischer Ingwer (2 cm)		Salz
1 TL	getrocknete Curryblätter (aus dem Asia-Shop)	3 EL	neutrales Öl
150 g	Risotto-Reis		1-2 Knoblauchzehen
200 g	gegarte, geschälte Garnelen	1 EL	Zitronensaft
	Pfeffer aus der Mühle		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Fond mit 300 ml Wasser aufkochen. Zitronengras waschen, in Stücke teilen. Ingwer schälen und zerteilen. Beides mit 1 TL Salz und Curryblättern in den Fond geben, 15 Minuten zugedeckt köcheln. Durch ein Sieb abgießen, Sud heiß halten.
2. 2 EL Öl erwärmen. Reis untermischen, nach und nach Sud angießen, bei kleiner Hitze etwa 25 Minuten unter Rühren garen. Knoblauch schälen, fein hacken, im restlichen Öl andünsten. Garnelen dazugeben, 1 Minute braten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, auf dem Reis servieren.