

Rezept

Garnelenrisotto

Ein Rezept von Garnelenrisotto, am 27.03.2025

Zutaten

400 g rohe TK-Garnelen	120 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	300 g Staudensellerie
4 EL Olivenöl	300 g Risottoreis
200 ml Weißwein	800 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
2 EL Mascarpone	½ TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
3 Stängel Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Garnelen schälen, den Darm entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Sellerie putzen und in Scheiben schneiden.
2. 2 EL Öl erhitzen, Garnelen anbraten, herausnehmen. Übriges Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Reis und Sellerie darin anbraten. Wein zugießen, einkochen lassen. ½ l Brühe zugießen, den Reis 15-20 Min. quellen lassen, dabei rühren. Evtl. mehr Brühe zugießen, salzen, pfeffern. Garnelen, Mascarpone, Zitronenschale unterrühren, erwärmen. Basilikum waschen, in Streifen darüber streuen.