

## Rezept

# Garnelenrisotto

Ein Rezept von Garnelenrisotto, am 21.03.2023

## Zutaten

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