

Rezept

Garnelenrisotto mit Frühlingszwiebeln

Ein Rezept von Garnelenrisotto mit Frühlingszwiebeln, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---|
| 8 geschälte Riesengarnelen (ca. 250 g; frisch oder TK und aufgetaut) | 1 Bund Frühlingszwiebeln |
| 500 ml Gemüsebrühe (Instant) | 1 Knoblauchzehe |
| 160 g Rundkornreis | 1 EL neutrales Öl |
| 2 EL Butter | 100 ml trockener Weißwein (oder zusätzliche Gemüsebrühe) |
| | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen, falls nicht schon vom Fischhändler erledigt, am Rücken einritzen und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und den weißen und grünen Teil getrennt fein schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Gemüsebrühe erhitzen.
2. Einen Topf erhitzen, das Öl hineingeben und das Weiße der Frühlingszwiebeln und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 1 Min. unter Rühren anbraten. Den Reis hinzufügen und 1 Min. mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen. Ab jetzt immer dann, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, eine Schöpfkelle Brühe hinzufügen und regelmäßig umrühren.
3. Nach etwa 15 Min. eine mittelgroße Pfanne erhitzen und 1 EL Butter darin schmelzen. Die Garnelen darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. von allen Seiten braten. Zum Schluss das Frühlingszwiebelgrün untermischen und die Pfanne vom Herd nehmen.
4. Nach insgesamt 20 Min. den Reis regelmäßig probieren (er hat eine Garzeit von 22-25 Min.): Er soll noch ein wenig Biss haben, darf aber natürlich nicht hart sein. Wenn er fertig ist, mit Salz abschmecken, die übrige Butter, noch 2-3 EL Brühe und die Garnelen unterziehen und den Risotto vor dem Servieren 2 Min. zugedeckt ruhen lassen.