

Rezept

# Schnelles Limetten-Risotto mit Chili-Garnelen

Ein Rezept von Schnelles Limetten-Risotto mit Chili-Garnelen, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Limette	<b>2</b> Schalotten
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>200 g</b> rohe geschälte Garnelen
<b>1</b> frische rote Chilischote	<b>3/4 l</b> Gemüsebrühe (Instant)
<b>30 g</b> Butter	<b>130 g</b> Risottoreis
<b>2 EL</b> Öl	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> geriebener Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Die Chili halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln.
2. Die Brühe in einem Topf erhitzen und bei schwacher Hitze knapp unter dem Siedepunkt halten. 20 g Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und die Hälfte des Knoblauchs darin unter Rühren glasig braten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze kurz mitbraten. Nach und nach einige Kellen Brühe dazugeben, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze immer wieder verkochen lassen. So fortfahren, bis der Reis knapp gar und die Brühe aufgebraucht ist.
3. Inzwischen in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Garnelen darin bei starker Hitze ca. 3 Min. anbraten. Die Hitze drosseln, dann den restlichen Knoblauch und die Chili hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Parmesan, restliche Butter und Limettenschale unter den Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und auf zwei Tellern anrichten. Die Garnelen darauflegen und den Risotto servieren.