

Bunter Tomatenrisotto mit Kräutern und scharfen Garnelen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 22m
- **Fertig in** 32m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '32', 'cook_time' : '22m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft scharf, frisch gesund, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Risotto:
- 200 g Risotto - Rundkornreis
- 0,7 l Gemüsefond oder Hühnerbrühe
- 0,2 l trockener Weißwein
- 500 g vollreife Tomaten in 1 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 3 El Olivenöl
- 1 grüner Gemüsepaprika, geputzt, entkernt, in 1 cm großen Würfeln
- 1 roter Gemüsepaprika, geputzt, entkernt, in 1 cm großen Würfeln
- 2 Schälchen Gartenkresse, gehackt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 70 g harter Bergkäse, gerieben
- 30 g kalte Butter
- 16 Garnelen (Nach Größe)
- 1 gedrückte Knoblauchzehe und 1 Thymianzweig zum Mitbraten, 1 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Tabasco nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Paprika mit einem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen, würfeln.

Schritt3

Die Tomaten kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben und sofort wieder in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt4

Schälen, halbieren und von den Kernen befreien, in 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt5

Die Garnelen von der Schale und dem Darm befreien.

Schritt6

(Dazu auf der Rückenseite leicht einschneiden und den kleinen, schwarzen Darm heraus ziehen)

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Die Zwiebeln mit dem Gemüsepaprika und Knoblauch glasig anschwitzen, den Risotto - Reis dazu geben, kurz zusammen schwitzen lassen.

Schritt9

Mit dem Weißwein ablöschen, fast völlig einkochen lassen und nunmehr nur knapp mit Gemüse - oder Hühnerbrühe aufgießen.

Schritt10

17 - 18 min unter reichlichem Rühren, leise „köcheln“ lassen und immer wieder etwas Flüssigkeit nachgießen.

Schritt11

Nach ca. 10 min. die vorbereiteten Tomatenwürfel dazu geben.

Schritt12

(Der Risotto Reis sollte einerseits noch „Biss“ haben, andererseits schön „schlotzig“ gebunden sein)

Schritt13

Das erreicht man auch, wenn man kurz vorher den geriebenen Käse und die Butter unterrührt, kurz vor dem Servieren die gehackten Kräuter unterheben.

Schritt14

Die Garnelen:

Schritt15

Mit Salz und Tabasco würzen und in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 1 - 2 min. anbraten, Pfanne zurückziehen, etwas ruhen lassen, nicht übergaren.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die Garnelen auf einem Tomatenreis Sockel anrichten und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** garnelen, risotto **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-tomatenrisotto-mit-kraeutern-und-scharfen-garnelen/>