

Tomaten - Gemüserisotto mit Peccorino, Kresse und scharfen Garnelen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herrlich italienisch, herzhaft, einfach und schnell

Zutaten

- 200 g italienischer Risottoreis z. B. Carnaroli oder Vialone
- 500 g vollreife Fleischtomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt, in groben Würfeln
- 1 El fein gewürfelter Porrè (Nur das Weiße)
- 1 El fein gewürfelte Mähren
- 1 El fein gewürfelter Knollensellerie
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl frische Rosmarinnadeln, gehackt
- 2 Schälchen Gartenkresse, grob gehackt
- 0,7 l Gemüsebrühe
- 0,2 l trockener Weißwein
- 30 - 40 g kalte Butter
- 4 El Olivenöl
- 80 g geriebener Peccorino oder Parmesan
- Salz, Pfeffer und Tabasco nach eigenem Gusto
- 12 - 16 Riesengarnelen ohne Schale und Darm, küchenfertig
- 1 El frischer, gehackter Thymian
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 2 El Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Risotto Ansatz.

Schritt2

Das fein geschnittene Gemüse mit dem Knoblauch in dem Olivenöl glasig anschwitzen und den Risottoreis dazu geben.

Schritt3

Leicht salzen und zunächst mit dem Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen und erst jetzt mit etwas Gemüsebrühe aufgießen, so dass der Reis gerade bedeckt ist.

Schritt4

Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren insgesamt etwa 17 min. garen und immer wieder die Gemüsebrühe nach gießen.

Schritt5

Der Risotto sollte noch leicht kernig mit einem kleinen „Biss“ gegart und dabei noch „sämig – schlotzig“ sein.

Schritt6

Nach 10 min. die vorbereiteten Tomatenwürfel und den Rosmarin dazu geben.

Schritt7

Erst vor dem Servieren den Peccorino, die kalte Butter und die grob gehackte Kresse unterrühren, nachschmecken.

Schritt8

Die Garnelen, salzen und mit Tabasco nach eigenem Geschmack mehr oder weniger scharf würzen.

Schritt9

In heißem Olivenöl 1 - 2 min von jeder Seite mit der gedrückten anbraten, dann etwa Butter und den gehackten Thymian dazu geben.

Schritt10

Die Pfanne zurückziehen, die Garnelen ca. 2 min. „ausruhen“ lassen, glasig halten

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Garnelen auf dem Tomaten - Gemüserisotto angerichtet, zu Tisch geben.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** einfach und schnell, herrlich italienisch, herzhaft, peccorino

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-gemueserisotto-mit-peccorino-kresse-und-scharfen-garnelen/>