

# 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 Möhren
- 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/>