



## **Risotto mit Garnelen und getrockneten Tomaten**

### **Zutaten für 4 Personen:**

250 g Reis für Risotto, z.B. Arborio  
250 g Garnelen, TK, roh geschält  
1 Karotte  
1 Selleriestange  
1 Schalotte oder kl. Zwiebel  
2 EL Petersilie, gehackt  
3 Tomaten, getrocknet  
100 g Parmesan, gerieben  
2 EL Frischkäse  
50 g Butter  
125 ccm Weißwein, trocken  
500 ccm Gemüsebrühe aus Brühpulver  
Pfeffer

### **Zubereitung**

Brühe herstellen und heiß halten. Garnelen abbrausen. Karotte, Sellerie, getrocknete Tomaten und Schalotte sehr fein würfeln. In großem Topf Gemüsemischung in Butter andünsten. Reis hinzufügen und 2min mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdunstet ist, nach und nach kochende Brühe hinzufügen. Öfter umrühren. Nach 10min Garnelen hinzufügen. Wenn der Reis al dente ist (Etwa nach 16min), Hälfte der Petersilie, den Frischkäse und die Hälfte des Parmesans einarbeiten. Vom Herd nehmen und 5min ruhen lassen. Mit restlicher Petersilie dekorieren und mit Pfeffer übermahlen. Restlichen Parmesan beistellen.

Wenn Garnelen in der Schale verwendet werden, doppelte Menge nehmen. Garnelen in Öl braten, schälen, aus den Schalen Fischfond herstellen und als Brühe verwenden.