

# Shrimps-Rucola-Risotto

## Zutaten:

300g Shrimps  
1 EL Zitronensaft  
1 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
250g Risottoreis  
100 ml Weißwein  
600 ml Gemüsesuppe  
1 TL Salz  
25 g Butter  
80 g Parmesan  
1 Prise Pfeffer  
Rucolablätter



## Zubereitung

Die Shrimps in Butter anbraten und mit Zitronensaft beträufeln. Rucola waschen und trocken schütteln. Die Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden. Die Zwiebelstücke in einem Topf mit Olivenöl glasig anbraten. Reis zufügen, kurz mitbraten, dann mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach mit der Gemüsesuppe aufgießen, den Reis ca. 15 Minuten darin mit häufigem Umrühren köcheln lassen. Die angebratenen Shrimps untermengen. Zum Schluss Butter und Parmesan unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Rucolablättern garnieren.

Fisch