

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