MEIN GENUSS

Limetten-Risotto mit Garnelen

It’s a match!

Hot and spicy! Als Liebhaber der scharfen Küche solltest du beim Kochen unbedingt unser Chili Salz verwenden!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Limette heiß waschen und trocken reiben. Anschließend die farbige Schicht der Schale abreiben und die Limette auspressen. Nun Knoblauch und Schalotten schälen, beides fein würfeln. Chilis halbieren, Kerne entfernen und nach dem Waschen fein würfeln. Die Garnelen kalt abbrausen und trocken tupfen.
2. In einem Topf die Brühe erhitzen, nicht kochen. In einem anderen Topf 40 g Butter erhitzen. Darin die Hälfte des Knoblauchs und die Schalotten glasig braten. Anschließend den Reis hinzugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze kurz mitbraten. Nach und nach mehrere Kellen Brühe hinzufügen. Bei mittlerer Hitze verkocht das Ganze immer wieder. So lange wiederholen, bis der Reis knapp gar ist.
3. Den Knoblauch für die Garnelen durch eine Knoblauchpresse drücken. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Gewaschene Tomaten vierteln, entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln. Nun das Erdnussöl erhitzen und die Garnelen darin für ca. 3 Minuten unter Rühren anbraten, beiseitestellen.
4. Im Bratöl Chili, **Ingwer** und Knoblauch bei milder Hitze andünsten. Füge Sojasoße und Tomaten hinzu, alles noch einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Garnelen in die Soße geben und bei schwacher Hitze etwa 4 Minuten köcheln. Gehackten Koriander unterheben.
5. Restliche Butter, Limettenschale und Parmesan unter das Risotto heben. Mit **Chili Salz**, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Das Risotto auf zwei Tellern anrichten, die Garnelen auflegen und servieren.

Zutaten

Limetten-Risotto:

1 Bio-Limette
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1.5 l Gemüsebrühe
60 g Butter
240 g Risottoreis (trocken)
2 EL Öl
Pfeffer
Chili Salz
4 EL Parmesan

Chili-Garnelen:

400 g Garnelen, küchenfertig
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer, walnussgroß
2 Tomaten
2 EL Erdnussöl
2 EL Sojasoße
Salz
Pfeffer
Zucker
1.5 Stiele Koriander

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.