

Safranrisotto mit Garnelen

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Risottoreis
150 g tiefgekühlte Erbsen
100 ml trockner Weißwein
400 ml Gemüsebrühe
1 Briefchen Safran
5 Stängel Petersilie
250 g rohe geschälte Garnelen
100 ml Sahne
75 g geriebener Käse
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden. In einen Topf 20 cm 3,0 l geben und Deckel auflegen. Auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Deckel wieder abnehmen, Reis zugeben und auf niedriger Stufe unter Rühren etwas anschwitzen.

Erbsen mit Wein dazugeben. Wein unter Rühren fast verdampfen lassen. Brühe und Safran zugeben, verrühren. Secuquick softline aufsetzen und verschließen. Auf höchster Stufe bis zum ersten Softfenster aufheizen, auf niedriger Stufe ca. 7 Minuten schnellgaren.

Petersilienblätter abzupfen und hacken, Secuquick drucklos machen und abnehmen. Garnelen mit Sahne und Parmesan unterheben. Deckel auflegen und Risotto ca. 3 Minuten ruhen lassen, bis sich die Garnelen rot gefärbt haben. Abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!