

Spezielles Gericht für den Frühling

Bärlauch-Risotto mit gegrillten Garnelen

(für 4 Personen)

Zutaten für die Garnelen:

- 20 Stück Black Tiger Riesengarnelen
- 1 Zehe Knoblauch
- Rosmarinzweig, Thymianzweig
- Olivenöl

Zutaten für das Risotto:

- ca. 200 g Risotto Reis
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Knoblauch
- 100 g frischer Bärlauch
- 100 ml Weißwein
- 500ml Geflügel oder Gemüsefond
- 50g Butter
- Salz/ Pfeffer/ Muskat/Lorbeer

Zubereitung

- Risottoreis kurz waschen
- Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel glasig anschwitzen
- Risottoreis kurz mit anschwitzen
- mit Weißwein ablöschen
- mit Geflügelfond nach und nach auffüllen
- 8 Minuten unter ständigem Rühren kochen
- Gewürze hinzugeben
- Bärlauch hinzugeben
- mit Butterflocken und gegebenenfalls Parmesan verfeinern

*Gutes Gelingen &
Guten Appetit!*