



Fruchtiges Tomatenrisotto mit Zitrone,

dazu eine extra Portion gebratene Garnelen

EXTRA
LECKERBISSEN

Gebratene Garnelen



Risottoreis



Garnelen (ohne Schale)



Rosmarinzwieg



Karotte



Kirschtomaten



Basilikumpaste



Mozzarella (Bocconcino)



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Gemüsebrühe



30 Minuten Stufe 2

Tag 1-2 kochen

Mit unserem Hello Extra wird Dein fruchtiges Tomatenrisotto mit Zitrone zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis, denn Dein Extra Leckerbissen dazu sind in Rosmarin und Knoblauch goldbraun angebratene Garnelen. Mit dabei ist das bekannteste Trio, das Bella Italia zu bieten hat: Caprese alias Tomate, Mozzarella und Basilikum. Im Handumdrehen zauberst Du so ein leckeres Gericht, das für bunte Farbtupfer auf dem Teller sorgt. Guten Appetit!

LOS GEHT'S

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigst Du eine **Gemüsereibe**, eine **Zitronenpresse**, **1 große Pfanne**, **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel** und **1 kleine Pfanne**.



1 ALS VORBEREITUNG

Karotte schälen und grob reiben.

Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Hartkäse fein reiben.

Schale der **Zitrone** fein abreiben.

Zitrone halbieren und entsaften.

Aus der **Gemüsebrühe** und heißem **Wasser*** **Brühe** zubereiten.



4 IN DER ZWISCHENZEIT

Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden.

Mozzarellastücke und **Basilikumpaste** in eine kleine Schüssel geben und mit **Olivenöl*** und **Essig*** vermischen.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken und bis zum Anrichten ziehen lassen.



2 RISOTTOREIS ANDÜNSTEN

In einem großen Topf **Öl*** erhitzen, **Zwiebelwürfel** und $\frac{2}{3}$ der **Knoblauchscheiben** darin 2 – 3 Min. glasig andünsten.

Risottoreis zugeben und so lange weiter erhitzen, bis das **Öl** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde.

Geraspelte **Karotten** und $\frac{1}{3}$ der **Brühe** zugeben und gut verrühren.



5 GARNELEN ANBRATEN

In einer kleinen Pfanne **Öl*** stark erhitzen und **Garnelen** zusammen mit dem **Rosmarinzwig** und den restlichen **Knoblauchscheiben** für 3 – 5 Min. anbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Restliche **Brühe** in den **Reis** einrühren, **Kirschtomaten** und **Hartkäse** zugeben.

Insgesamt sollte der **Reis** ca. 20 Min köcheln.



3 BRÜHE ZUM RISOTTO GEBEN

Sobald die **Brühe** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde, weitere $\frac{1}{3}$ der **Brühe** zugeben, dabei gelegentlich umrühren.

Mit etwas **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Risottoreis nach der Garzeit noch einmal mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf Teller verteilen.

Marinierten **Basilikummozzarella** und **Garnelen** darübergeben und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Karotte DE	1	1	2
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Zitrone AR ES	1	1	2
Gemüsebrühe	4 g	8 g	8 g
Risottoreis	150 g	225 g	300 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	250 g	250 g
Basilikumpaste	24 ml	24 ml	24 ml
Garnelen 3)	200 g	300 g	400 g
Rosmarinzwig	1	1	1
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
heißes Wasser*	600 ml	900 ml	1200 ml
Öl*	2 EL	3 EL	4 EL
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Essig*	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	341 kJ/82 kcal	2807 kJ/671 kcal
Fett	3 g	27 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	10 g	78 g
- davon Zucker	1 g	11 g
Eiweiß	3 g	27 g
Ballaststoffe	1 g	4 g
Salz	0 g	4 g

ALLERGENE

2) Ei 3) Schalentiere 5) Milch

URSPRUNGLÄNDER

AR: Argentinien, DE: Deutschland, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!