



**Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von
Blanchet**



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

2-3 EL	Gemüsebrühe (Instant)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
5 EL	Butter
250 g	Risotto-Reis
250 ml	Blanchet Rosé de France
500 g	grüner Spargel
1	Limette
20	rohe, geschälte Garnelen (à ca. 20 g)
1 EL	Öl
1 EL	Salz
1 EL	Pfeffer
100 g	Parmesan (Stück)
	Limettenspalten zum Garnieren

1

Zubereitung

1 l Wasser aufkochen und Brühe darin auflösen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zufügen und unter Rühren glasig rösten. Blanchet zugießen und so lange köcheln, bis er aufgesogen ist. Nun etwas heiße Brühe zugießen, bis der Reis bedeckt ist. Immer wieder Brühe zugießen, sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist. Insgesamt 30 bis 35 Minuten offen köcheln, bis das Risotto sämig ist.

2

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. Limette auspressen. Spargel und Limettensaft ca. 10 Minuten vor Garzeitende unter das Risotto heben.

3

Garnelen am Rücken längs einschneiden und den dunklen Darm



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen und Risotto anrichten. Mit dem Rest Parmesan bestreuen und mit Limettenspalten garnieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren