



# Risotto Frutti di Mare

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle Alltagsküche mit Urlaubserinnerungen, unter 30 min. gekocht

## Zutaten

- 500 g T.K.-Meeres Früchte, aufgetaut, abgetropft
- 5-6 Schalotten, gewürfelt
- 4 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt
- 1 Schälchen Kirschtomaten (200 g), geviertelt
- 200 Milliliter trockener Weißwein
- 6 EL trockener Wermut
- 1,200 l Gemüse Fond
- 8 EL Olivenöl
- 240 g italienischer Risotto-Reis (z. B. Carnaroli, Vialone Nano oder Arborio)
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Stängel Basilikum, gezupft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Schalotten mit dem Knoblauch in 5 El Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis mit den Lorbeerblättern dazu geben, ca. 1 min. zusammen schwitzen lassen.

### Schritt3

Zunächst mit dem Wein und Wermut aufgießen, etwas reduzieren lassen. Dabei während des gesamten Gar Prozesses (18-20 min.) reichlich rühren, rühren.

#### **Schritt4**

Den Fond immer wieder reduzieren lassen und nach und nach die Gemüsebrühe nachgießen, "bissfest-schlotzig" halten.

#### **Schritt5**

Während der Zeit, bei kleiner Hitze, die Meeresfrüchte in 3 El Olivenöl 4-5 anschwitzen, zum Schluss die Tomaten Viertel kurz unter schwenken, salzen und pfeffern und unter den fertigen Risotto heben.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Sofort mit Basilikumblättchen garniert, servieren.

**Rezeptart:** Fischgerichte **Tags:** Schnelle Alltagsküche, unproblematisch, unter 30 min., urlaubserinnerungen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/risotto-frutti-di-mare/>