



Scharfer Tomaten-Risotto mit Meeresfrüchten

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienisch, scharf, schnell gemacht, für jeden Tag

Zutaten

- 250 g T K Frutti di Mare aus dem Supermarkt, aufgetaut
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Bündchen junge Frühlingszwiebeln, geputzt, in Ringen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine, rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 250 g Risotto Reis, gewaschen
- 600 ml Tomatensaft
- 40 g geriebener Parmesan
- 1 El Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit den Knoblauch - und Chiliwürfeln in Butter farblos anschwitzen, den Reis 1 min. mit angehen lassen. Den Weißwein aufgießen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt3

Den Tomatensaft dazu geben und bei kleiner Hitze ca. 20 min. leise köcheln lassen, dabei rühren,

rühren.

Schritt4

5 Minuten vor Garzeit Ende die Meeresfrüchte und die Frühlingszwiebeln dazu geben, zuletzt den Parmesan unter rühren.

Schritt5

Nachschmecken, mit Zitronenecken zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** für jeden tag, preiswert, scharf, schnell gemacht.

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfer-tomaten-risotto-mit-meeresfruechten/>