

# Risotto mit Knoblauch-Garnelen-Pfanne

Leckerer Risottoreis mit marinierten Garnelen

etwa 2 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Speiseöl
- 100 g Risottoreis
- 200 ml Brühe , heiß
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 1 Papaya
- 200 g tiefgekühlte marinierte Garnelen Knoblauch-Kräuter

## 1 Zubereiten:

Zwiebel abziehen, fein würfeln, Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Risottoreis dazugeben und kurz andünsten. Heiße Brühe nach und nach zugießen, den Reis in etwa 20 Min. bei schwacher Hitze darin garen, dabei ab und zu umrühren.

- 2 Crème fraîche unterrühren. Papaya halbieren, entkernen, schälen, waschen, in Würfel schneiden und unter den Reis geben, kurz erhitzen. Garnelen nach Packungsanleitung zubereiten und mit dem Risotto anrichten.