

Champagnerrisotto mit Crevetten
REZEPT

Champagnerrisotto mit Crevetten



ZUBEREITUNGS 35 Min

ZEIT

ZUTATEN 10 Stück

PORTION(EN) 4 x

Ein leckeres und cremiges Risotto, ideal zum Teilen mit Ihren Liebsten.

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 350 g Riesencrevetten, küchenfertig geschält und entdarnt
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 350 g BEN'S ORIGINAL™ Risotto Reis
- 200 ml Champagner
- ca. 800 ml Gemüsebouillon
- 100 g Mascarpone
- 50 g frisch geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Crevetten abbrausen und trocken tupfen.
2. Das Olivenöl und die Butter in einen heissen Topf geben und darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig anschwitzen. Den Risottoreis untermengen und ebenfalls kurz mitschwitzen.
3. Mit 120 ml Champagner ablöschen. Vom Reis aufnehmen lassen und so viel Bouillon angiesen, bis die Reiskörner bedeckt sind. Unter gelegentlichem Rühren 15-20 Minuten so fortfahren und immer wieder Buillon nachgiessen.
4. Etwa 5 Minuten vor Garende die Crevetten und die Mascarpone unterrühren. Das Risotto sollte cremig sein und der Reis noch leichten Biss haben.
5. Zum Schluss mit dem Parmesan und dem übrigen Champagner verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KATEGORIEN:

[Fisch](#), [Risotto](#), [30 - 45 MIN](#), [Risotto](#), [Für jeden Tag](#), [Festlich](#)

WEITERE REZEPTE



Pilzrisotto

Zubereitungszeit

40 Min

Zutaten

9 Stück



Frühlingsrisotto mit Spargel

Zubereitungszeit

45 Min

Zutaten

11 Stück

Source URL:

<https://ch.bensoriginal.com/rezepte/festtags-rezepte-champagnerrisotto-mit-crevetten>