



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 101

# Churrasco Risotto



10 Minuten



10 Minuten



20 Minuten

## Zutaten

-  1 EL Churrasco Barbeque
-  Olivenöl
- 200 g Garnelen
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tasse Risotto-Reis
- 1 Glas Weißwein
-  ca. 1 l heiße Gemüsebrühe
- 2 EL Kapern

- 100 g Erbsen
- 1 EL Zitronensaft
-  3 EL gehackte Kräuter,  
z.B. Liebstöckel, Majoran,  
Thymian
-  Schwarzer Pfeffer
-  Meersalz
- optional: 1 EL Kürbiskerne

## Rezept

Churrasco Barbeque und 1 EL Olivenöl verrühren und die Garnelen darin einlegen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Den Reis in die Pfanne geben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Jetzt immer wieder etwas Gemüsebrühe hinzufügen, einkochen lassen und wieder eine Kelle angießen, bis das Risotto gar ist. Kurz vor Ende der Garzeit Kapern, Erbsen und Garnelen (optional Kürbiskerne) hinzufügen. Mit Zitronensaft, Kräutern, Pfeffer und Salz abschmecken.

**Guten Appetit!**