



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 286

Cremiger Safran-Orzo mit Garnelen



10 Minuten



20 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

200 g Orzo

250 g rohe Garnelen, geschält

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

1 EL Butter zum Anbraten

 600 ml Gemüsebrühe

2 EL geschmolzene Butter

 1-2 EL Safranbutter-Gewürz

1 Schuss Sahne

 Salz

Zum Garnieren

Petersilie

 Chiliflocken

Rezept

Die Garnelen mit Salz würzen. In der Kochbutter bei starker Hitze etwa 1 Minute pro Seite anbraten, dann herausnehmen. In derselben Pfanne die Zwiebel glasig dünsten. Den Orzo hinzufügen und eine Minute lang umrühren. Die heiße Brühe nach und nach unter gelegentlichem Rühren hinzugießen, bis der Orzo zart und cremig ist (ca. 10–12 Minuten).

Die restliche Butter schmelzen, vom Herd nehmen und das Safran-Gewürz unterrühren. Es sollte nicht anbrennen. Die Orzo-Pfanne vom Herd nehmen, dann die Sahne und die flüssige Safranbutter unterrühren. Mit Salz abschmecken. Die Garnelen darauf anrichten und mit Petersilie und Chiliflocken garnieren.

Guten Appetit!