

Limettenrisotto aus dem Schnellkochtopf

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Kochzeit: 6 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

300 g Risottoreis	1/2 TL Cayennepfeffer
2 Knoblauchzehen	eine Handvoll Basilikum, frisch
1 Zwiebel	1 Limette
125 ml Weißwein, trocken	Salz & Pfeffer
1 Liter Gemüsefond	1 gehäuften TL Cashewmus
2 EL Olivenöl + 2 TL	200 g grünen Spargel
1 EL Hefeflocken	400 g Garnelen
1 TL Thymian, getrocknet	

Zubereitung:

Spargel waschen und die verholzten Enden abschneiden. Die Köpfe abschneiden und für die Garnitur beiseite legen. Den Rest des Spargels in dünne Scheiben schneiden. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin kurz anbraten. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Zwiebel würfeln. Knoblauchzehen zerdrücken. Limette heiß waschen und die Schale abreiben, danach die Limette auspressen. Basilikumblätter waschen.

2 EL Olivenöl in einem Schnellkochtopf erhitzen und auf mittlerer Stufe die Zwiebel ca. 3 Min. anbraten. Knoblauch, Thymian, Chili und Reis dazugeben und 1-2 Min. mitdünsten. Fond und Wein angießen.

Den Deckel auf dem Schnellkochtopf gut verschließen und einen Druck von 1 bar aufbauen (2. roter Strich). Dann 6 Min. druckgaren. Danach lauwarmes Wasser über den Topfrand laufen lassen, um den Druck abzubauen.

Den Gargrad des Reises prüfen. Bei Bedarf noch etwas Wein angießen oder noch 1-3 Min. im offenen Topf weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Garnelen waschen. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen braten.

Limettenschale, Limettensaft, Cashewmus und Hefeflocken unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebratenen Spargelscheiben vorsichtig unter das Risotto heben.

Das Limettenrisotto mit Garnelen, Spargelköpfen und Basilikum garniert anrichten.