

Limettenrisotto

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Kochzeit: 20 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.

Das Öl in einem Topf erhitzen und auf mittlerer Stufe die Zwiebel ca. 3 Min. anbraten. Knoblauch, Thymian, Chili und Reis dazugeben und 1-2 Min. mitdünsten. Etwas Fond und Wein angießen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen und zwischendurch immer wieder Fond dazugeben.

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.