



# Steingarnelen auf Risotto mit buntem Gemüse



## Zutaten für 2 Portionen:

350g Risotto-Reis  
Schuss Weißwein  
2 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Karotten  
Handvoll Basilikum  
Handvoll Cocktail-Tomaten  
200g Steingarnelen  
Parmesan  
ca. 1 Liter Wasser  
Suppenwürfel  
Salz, Pfeffer

## Und so geht's:

Die Steingarnelen auftauen lassen.  
Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und anbraten.  
Den Risotto-Reis dazugeben, kurz mitrösten und mit einem Schuss Weißwein ablöschen.  
Wasser nachleeren und den Suppenwürfel dazugeben.  
Die Karotten in dünne Scheiben schneiden und mitdünsten.  
Nach 10-15 Minuten die Tomaten klein schneiden und ebenfalls dazugeben.  
Das Basilikum in kleine Stücke reißen und ebenfalls dazugeben.  
Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehobeltem Parmesan garnieren.