



## »» Tomatenrisotto mit Garnelen, Miesmuscheln und Schalentieren ««



Gekochte Venusmuscheln, in ganzer Schale, 40/60 St/Kg Beutel 1 Kg

Gekochte Venusmuscheln, in ganzer Schale, 40/60 St/Kg Beutel 1 Kg



Gekochte geschälte entdärmte Vannamei Garnelen, extra Rot, 31/40 St/360 G Beutel 800 G

Argentinische Rotgarnelen mit Kopf, 20/30 St/Kg Schachtel 2 Kg



### Hauptgericht - 4 Personen

**Vorbereitung: 20 Minuten**

**Zubereitung: 25 Minuten**

### Zutaten

- Gekochte Garnelen (pc 031/040r) EPIC
- Venusmuscheln (bcl ws40) EPIC SELECT
- Miesmuscheln (mus ws40)
- Argentinische Rotgarnelen (hoarg 20)
- 300 Gramm Risottoreis
- 1,5 Liter Gemüsebrühe, warm
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- Eine Handvoll Basilikum
- Ein Glas Weißwein
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 Schalotten, gehackt
- 10 Tomaten, grob gehackt
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- Eine Prise Chilipulver
- 80 Gramm Parmesan
- 50 Gramm Butter
- Olivenöl



### Vorbereitung

Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl dünsten. Den Reis dazugeben und eine Weile schmoren lassen. Oregano, Chilipulver und Tomatenmark hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen. Fügen Sie die gehackten Tomaten hinzu, wenn der Wein verdampft ist. Nun Schöpfkelle für Schöpfkelle Brühe dazugeben, jedes Mal warten, bis die Brühe vollständig absobiert ist. Nach ca. 15 Minuten können Sie die Garnelen und Muscheln hinzufügen. Lassen Sie sie warm werden. 50 Gramm geriebenen Parmesan und die Butter hinzufügen. Auf die Teller verteilen und mit zusätzlichem Käse und einigen Basilikumblättern abschließen.