



Scampi Risotto

Mit der Alpro Soja-Kochcrème Cuisine!

Zubereitung

1. Garnelen und Sellerie waschen und trocknen. Brühe zum Kochen bringen und warm halten. Sellerie in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Schalotten und Knoblauch.
2. 1 EL Soja Brotaufstrich in einem Topf erhitzen und die Schalotte, Sellerie und 1 Knoblauchzehe anbraten. Den Risotto-Reis hinzufügen und braten, bis er lichtdurchlässig ist. Mit dem Weißwein die Brühe ablöschen und rühren, bis sich alles gut vermischt hat. Nun den Saft von einer halben Zitrone darüber träufeln. Erst neue Brühe hinzugeben, wenn der Reis die Flüssigkeit absorbiert hat.
3. In der Zwischenzeit alle Kräuter und Salat waschen, trocken schütteln und zusammen mischen. Spinat ebenfalls säubern. Nach 15 Minuten den gehackten Spinat zu dem Risotto hinzufügen. Dies für 5 bis 8 Minuten köcheln lassen, bis die ganze Brühe absorbiert ist und der Reis cremig und al dente ist.
4. 1 EL Soja Brotaufstrich in einer Pfanne erhitzen und den restlichen Knoblauch und die Garnelen für 2 bis 3 Minuten braten, bis sie rosa und gar sind. Die gehackte Zitronenschale, die Soja-Kochcrème Cuisine und 1 EL Soja Brotaufstrich zu den Garnelen rühren. Nun das Risotto mit Salz und Pfeffer hinzugeben.
Das Risotto passt super zu einem frischen Kräutersalat!


4 Portionen


30min



Zutaten

- 125 ml Alpro Soja-Kochcrème Cuisine
- 1 TL Alpro Soja Brotaufstrich
- 300 g Garnelen
- 300 g Risotto reis
- 200 g grob gehackter Spinat
- 2 Sellerie Stiele
- 80 g Kräutersalat (Mix aus Rucola, Dill, Petersilie, Kerbel und Brunnenkresse)
- 1 Schalotte
- 2 Nelken
- Knoblauchzehe
- Saft einer Zitrone
- Fein geriebene Schale einer ½ Zitrone
- 100 ml Weißwein (optional)
- 1 l Gemüsebrühe
- Prise frisch gemahlener Pfeffer & Salz

Zubereitet mit

Soja-Kochcrème Cuisine



Soja-Brottaufstrich

