

# Meeresfrüchte Risotto

Ca. 40 Minuten



## Zutaten für 2

### Portionen:

100g Parmesan  
10 Tintenfische  
500g Muscheln  
2 Riesengarnelen  
120g Risottoreis  
250 ml  
Gemüsebrühe  
4 Sherrytomaten  
1 Zwiebel

## Zubereitung:

Die Muscheln waschen. Eine Zwiebel schälen und fein schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln dann anschwitzen. Die Muscheln, das Muschelgewürz, Salz und Pfeffer zu den Zwiebeln hinzugeben. Die Muscheln bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten schmoren.

2. Die geputzten Calamaretti waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und dann in Ringe schneiden. Die Riesengarnelen ebenfalls waschen, aus der Schale nehmen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Tomaten waschen und danach vierteln.

3. Die Muscheln aus der Schale nehmen. Nach Belieben einige Muscheln zum dekorieren des Gerichts in der Schale.

4. Etwas Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und die Zwiebel anschwitzen. Die Meeresfrüchte und Tomaten hinzugeben und für einen kurzen Moment andünsten. Den

Risotto Reis hinzufügen und nach und nach die Gemüsebrühe unterrühren. Den Reis für ca. 20 Minuten kochen lassen und stetig umrühren.



5. Zum Schluss die Hälfte des geriebenen Parmesans unter den Risotto Reis rühren. Das Risotto heiß servieren und die andere Hälfte des Parmesans dazu reichen.