

## Rezept Risotto mit Zucchini und Garnelen



### Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Reis Parbolid
- 1 Zucchini
- 100 g Kleine Garnelen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Petersilie

### Zubereitung:

1. Die Zucchini gründlich waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. ca. 150 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Den Reis und die Zucchini hineingeben und sie für ca. 10 min kochen lassen.
3. Die Garnelen dazugeben und mit einem Löffel verrühren, damit der Reis am Topfboden nicht klebt.
4. Ein wenig Olivenöl dazu gießen und mit Pfeffer abschmecken. Noch für ca. 15 Minuten verrühren, oder wenigstens bis das Wasser verdampft und das Risotto eine schlotzige Konsistenz aufweist.
5. Mit feingehackter Petersilie anrichten und servieren.