

SCHWARZER RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

Zutaten: 🧑 (4 Personen)

400 g Meeresfrüchte
400 g Reis
2 große Zwiebeln
6 Knoblauchschotten
Petersilie
3 EL Vegeta (kroatische Gewürzmischung)
Pfeffer
Warmes Wasser oder Fischfond
2 Beutel Tintenfischtinte (à 4 g; Fischhändler)
Etwas Butter
Parmesan
200 ml Weißwein
Olivenöl



Zubereitung:

1. Meeresfrüchte unter Wasser spülen und mit Küchenpapier trocknen.
2. Klein geschnittenen Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig dünsten.
3. Feingehacktes Knoblauch zufügen.
4. Meeresfrüchte zufügen.
5. Weiter dünsten und mit Wein ablöschen und 20 Minuten kochen lassen.
6. Tinte und Vegeta zufügen.
7. Kurz kochen lassen und Reis zufügen.
8. Ganze Zeit rühren und warmes Wasser dazugeben und solange kochen bis Reis fertig ist.
9. Am Ende Petersilie, Parmesan und etwas Butter zufügen und 10 Minuten ruhen lassen.
10. Nach Beliebigkeit mit Salz und Pfeffer abschmecken