



# Cukkinis garnélás orzo tészta

🕒 30–40 Perc 

## Elkészítés

- 1 A cukkinit megmossuk és felkockázzuk, a garnélát pedig a Grill Halak fűszerkeverékkel fűszerezzük. A sáfrányt 50 ml vízben beáztatjuk, majd félretesszük.
- 2 Egy mély serpenyőt felhevítünk, hozzáadunk 1 evőkanál olajat, majd a garnélát oldalanként kb. 1 percig sütjük. Kivesszük, és melegen tartjuk. Ugyanebben a serpenyőben hozzáadjuk a maradék olajat, és a cukkinit magas lángon kb. 4 percig pirítjuk, időnként megkeverve.
- 3 A cukkinit kivesszük, majd ugyanebbe a serpenyőbe tesszük az orzót. Átkeverjük, és felöntjük a borral. A hőt mérsékeljük, és 1 percig főzzük. Ezután fokozatosan adagoljuk a forró vizet (kb. 80 ml-enként), folyamatosan kevergetve, amíg az orzo al dente nem lesz, kb. 12 perc alatt.
- 4 A cukkinit és a garnélát visszatesszük a serpenyőbe, hozzáadjuk a kókusztejet és összekeverjük. Levesszük a tűzről, majd hozzáadjuk a sáfrányt és a parmezánt. Még egyszer átkeverjük, és extra parmezánnal tálaljuk.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2	Cukkini
230 g	Tisztított garnélarák
2 tk	♦ Grill Halak fűszerkeverék
2 ek	Olívaolaj
300 g	Orzo tészta
60 ml	Fehérbor
1	Citrom
1 csipet	♦ Sáfrány, valódi
80 ml	Kókusztej
30 g	Parmezán

