

Orzotto mit Zucchini, Zitrone und Garnelen

30—40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2	Zucchini
230 g	Garnelen, geschält und entdarmt
2 TL	Grill Gemüse
2 EL	Olivenöl
300 g	Orzo
60 ml	Weißwein
1	Zitrone
0.25 TL	Safran echt
	Salz und Pfeffer nach Geschmack
80 ml	Kokosmilch
30 g	Parmesan, plus extra zum Servieren

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und in Würfel schneiden, die Garnelen mit Grill Gemüse würzen. Den Safran in 50 ml Wasser einweichen und beiseitestellen.
2. Eine tiefe Pfanne erhitzen, 1 EL Öl hinzufügen und die Garnelen etwa 1 Minute pro Seite anbraten. Herausnehmen und warm halten. Das restliche Öl in dieselbe Pfanne geben und die Zucchini bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 4 Minuten lang anbraten.
3. Die Zucchini herausnehmen und den Orzo in die Pfanne geben. Umrühren und den Wein hinzufügen. Die Hitze reduzieren und 1 Minute köcheln lassen. Nach und nach heißes Wasser (jeweils etwa 80 ml) unter ständigem Rühren hinzufügen, bis der Orzo al dente ist (ca. 12 Minuten).
4. Die Zucchini und die Garnelen wieder in die Pfanne geben, Kokosmilch hinzufügen und umrühren. Vom Herd nehmen, dann das Safranwasser und den Parmesan hinzufügen. Noch einmal umrühren und mit zusätzlichem Parmesan servieren.