



## Gegrillte Garnelen mit Cajun Spice auf Chorizzo Risotto

Zutaten für 6 Personen:

12	große Garnelen
1 EL	Cajun Spice Gewürzmischung
3 EL	Rapsöl
	Meersalz
300 g	Risotto Reis
1	gewürfelte Schalotte oder Zwiebel
3 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
500 ml	warmer Geflügelbrühe
80 g	geriebenen frischen Parmesan
100g	gewürfelte Chorizzo

- Cajun Spice mit dem Öl in einer Schüssel vermischen.
- Die Garnelen ca. 30 Minuten mit der Cajun Marinade marinieren.
- Die Garnelen ca. 3-5 Minuten grillen und anschließend mit etwas Meersalz verfeinern.
- Für das Risotto das Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel, sowie die Chorizzo und den Reis darin unter ständigem rühren bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit etwas warmer Geflügelbrühe auffüllen. Das ganze mehrmals wiederholen bis nach ca. 17-20 Minuten eine cremiges Risotto entstanden ist.
- Den geriebenen Parmesan unter das Risotto mischen und mit Salz abschmecken.
- Anschließend die Garnelen auf dem Risotto servieren.