

# Risotto „Renate“

**Zutaten** für 2 Personen:

250 g italienisches Gemüserisotto (bofrost)

2 Handvoll TK Garneelen

Streukäse oder Käsestreifen (Gouda oder Edamer oder Pizzakäse)

Kräuter der Provence (getrocknet)

**Zubereitung:**

Das Gemüserisotto ca. 3 Stunden vor dem Serviertermin in eine runde Form geben und auftauen lassen, die Garneelen in einer kleinen Schüssel ca. 1 Stunde auftauen lassen.

Nach ca 2 ½ Stunden den Backofen auf 210°C vorheizen, die aufgetauten Garneelen auf das Risotto plazieren, den Käse nach Geschmack darauf verteilen, Kräuter der Provence darüber streuen, die Form in die Mitte des Backofens auf den Rost stellen und für ca. 15 Minuten überbacken.



Dazu paßt ein Stück Fladenbrot oder ein Knoblauch – Baguette und ein guter trockener Weißwein.

Guten Appetit !

