

## Risotto mit gebratenen Crevetten und Scampi

Für 4 Personen | **Vorbereitung:** 10 Min. | **Zubereitung:** 30 Min.

### Zutaten

	Olivenöl
1 Stk	Zwiebeln, fein gehakt
1 Zehe	Knoblauch, fein gehakt
250 g	Reis (z.B. Carnaroli)
4 dl	Weisswein
2 Stk	Lorbeerblätter
5 dl	Bouillon (Fleisch)
30 g	Butter
30 g	Parmesan
	Salz & Pfeffer
8 Stk	Crevetten, geschält
4 Stk	Scampi
1 Stk	Knoblauchzehe, fein geschnitten
2 Zweige	Thymian
1 EL	Butter
	Olivenöl
	Salz

### Zubereitung

#### Risotto

Zwiebeln und Knoblauch gut in Olivenöl andünsten. Den Reis dazu geben und ebenfalls glasig dünsten. Mit dem Weisswein nach und nach ablöschen. Die Lorbeerblätter dazu geben und mit der Bouillon ebenfalls nach und nach ablöschen. Am Schluss mit dem Parmesan und Butter verfeinern. Mit Salz & Pfeffer nach Belieben würzen.

### Crevetten und Scampi

Scampi halbieren, Darm entfernen. Crevetten längs einschneiden. Zusammen im heissen Olivenöl beidseitig anbraten. Knoblauch und Thymian dazugeben. Butte dazugeben nach belieben salzen. Scampi und Crevetten auf dem Risotto anrichten und die Knoblauchbutter darüber geben.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

