

## Scampi - Risotto

### Für 4 Portionen

250 g Risotto-Reis	1 ½ L Geflügelbrühe	3 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel	45 g Butter	80 g geriebener Parmesan
1 Knoblauchzehe	350 g Scampis	2 EL Petersilie
Safran	Prise Curry	2 EL Weinbrand
1 Tomate	Salz, Pfeffer	

Scampi im Ganzen oder in Stücke geschnitten (je nach Größe) mit Salz und Pfeffer würzen, 2 EL Olivenöl erhitzen, den Knoblauch bräunlich anschwitzen, wieder herausnehmen. Scampi im Olivenöl rundum anbraten. Safran, fein gehackte Petersilie und Currypulver zu den Scampi geben, gut durchrühren. Cognac dazuleeren und flambieren.

Das gehäutete und gewürfelte Tomaten-Fleisch begeben und alles ca. 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und warm stellen.

1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die klein gehackte Zwiebel darin andünsten. Reis dazugeben und wenden, bis er ganz vom Öl überzogen ist. Danach immer wieder mit Geflügelfond aufgießen und unter ständigem Rühren etwas 20 Minuten garen.

Kurz bevor der Reis gegart und schön cremig ist, die Scampi kurz dazugeben, Butter und Parmesan einrühren.

NN am 28. März 2023