



## ERDBEERRISOTTO MIT GEBRATENEN SCAMPI

FÜR 4 PERSONEN

.....

8 SCAMPI

120 G RISOTTOREIS  
40 G ZWIEBELN GEHACKT  
1 DL ERDBEERLIKÖR  
2.5 DL RINDSBOUILLON  
2.5 DL ERDBEERPÜRÉE  
½ DL OLIVENÖL  
5 ESL. ERDBEER BRUNOISE  
100 G GERIEBENER PARMESAN  
40 G BUTTER

SALZ, PFEFFER, ZUCKER

.....

DIE ZWIEBELN IM OLIVENÖL GLASIG DÜNSTEN. DEN RISOTTOREIS ANSCHLIESSEND BEIGEBEN UND AUCH GLASIG DÜNSTEN. ANSCHLIESSEND MIT ERDBEERLIKÖR ABLÖSCHEN UND NACH UND NACH DIE HEISSE BOUILLON/ERDBEER MISCHUNG NACHGIESSEN. KURZ VOR ENDE MIT PARMESAN UND BUTTER ABBINDEN. VOR DEM SERVIEREN DIE ERDBEERBRUNOISE DARUNTER HEBEN.

DIE SCAMPI AUS DER SCHALE LÖSEN. NUN MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND IM OLIVENÖL GLASIG BRATEN.