

Nudel-Risotto mit Scampi



Zutaten:

für 2 Personen

- 1/2 Fenchelknolle oder eine kleine Knolle
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 rote Zwiebel
- 6 große Scampi
- 6 Kirschtomaten
- 4 EL Olivenöl
- einige Safranfäden
- 150 g Reismudeln
- 100 ml Rosewein oder Weißwein
- 250 ml Gemüsebrühe oder [Brühpulver](#) 1 1/2 TL für 250 ml Wasser
- 1 EL eiskalte Butter
- 1 TL frischen Estragon, gehackt

Zubereitung:

Fenchel putzen, waschen, halbieren und den Strunk entfernen.

Paprika halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen.

Fenchel, Paprika und Zwiebel in kleine, möglichst gleichmäßige Würfel schneiden.

Den Darm der Scampi entfernen, halbieren, ggf. Schwanz und Schalen entfernen (je nachdem, wie es gefällt). Die Hälften waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kirschtomaten waschen, halbieren und Stielansatz entfernen.

Zwiebel in 2 EL Öl andünsten, Paprika und Fenchel dazugeben, ebenfalls dünsten.

Safranfäden hinzufügen. Mit dem Wein ablöschen etwas einköcheln lassen.

Anschließend sofort die Nudeln dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Die Nudeln bissfest garen, nach Anweisung (meist zwischen 8-10 Min.) auf der Packung (Garzeit weicht je nach Hersteller gelegentlich ab). Häufiger umrühren.

Scampi bei mittlerer Hitze im restlichen Olivenöl auf beiden Seiten anbraten.
Kirschtomaten hinzugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.

Nudel-Risotto ebenfalls mit Pfeffer und Salz würzen, klein gehackten Estragon zusammen mit der eiskalten Butter untermischen. Sollte die Konsistenz nicht "schlotzig" sein, noch mit etwas Brühe nachhelfen.

Risotto in tiefen Tellern oder Schalen anrichten, Scampi und Tomaten auflegen.

Guten Appetit! 😊