

## *Scampi mit Risotto, Appenzeller und Rahmlauch* *Alles in Ordnung? - Viel mehr als das!*

### *La Mise en Place:*

**1 Zwiebel, 4 EL Appenzeller, 1 Lauchstängel, 10 Scampi, Blumenpfeffer, Butter, 150 g Risotto, 1 dl Weisswein, 3 dl Bouillon, Butter, Zesten von 1 Lime, Pfeffermühle, Chiliflocken, 1 Bund Schnittlauch, 1 Schuss Halbrahm**

### *Die Vorbereitung:*

Die Zwiebel fein hacken und den Appenzeller reiben. Das Zarte, Weisse vom Lauch in Julienne schneiden. Die Scampi mit Blumenpfeffer bestreuen und den Schnittlauch schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Butter schmelzen und die Zwiebel darin mit dem Risotto glasig dünsten, bis er leise knistert. Mit dem Weisswein löschen und die Bouillon unter stetem Rühren nach und nach begeben.

In einem weiteren Topf Butter schmelzen und den Lauch darin mit wenig Wasser knackig garen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Scampi darin pro Seite drei Minuten braten.

Die Limezesten, Lauch, Scampi und Käse nach 10 Kochzeit Minuten zum Reis geben. Mit Pfeffer und Chiliflocken bestreuen und weiter köcheln, bis der Risotto al dente ist.

### *Die Vollendung:*

Den Schnittlauch dazu geben und mit Halbrahm verfeinern – wunderbar!

