

*Scampi mit einem Basilikum-Pistaziensösschen*  
*Das cremig-zarte Sösschen passt zu mir und zu den Scampi!*

*La Mise en Place:*

**1 Bund Basilikum, 2 TL Pistazien, 2 EL Frischkäse, Pfeffermühle, Kräuterbutter, 20 Scampi**

*Die Vorbereitung:*

Für das Sösschen Basilikum und Pistazien fein schneiden und mit Frischkäse und Pfeffer verrühren.

*Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Kräuterbutter schmelzen und darin die Scampi, mit Pfeffer bestreut, pro Seite drei Minuten braten.

*Die Vollendung:*

Das Sösschen zugeben, gut verrühren und aussergewöhnlich fein genießen!

*Das passt dazu:*

Alle Reissorten in allen möglichen Varianten!

