

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!

