

## ZUBEREITUNG

### Zutaten für 2 Personen

200 g Crevetten, tiefgekühlt  
1 kleine Zwiebel  
100 g grüner Lauch  
120 g Risotto  
(z.B. Arborio oder Vialone)

1 EL Olivenöl  
1 dl Weisswein  
ca. 3 dl Maggi Gemüsebouillon  
100 g Cantadou mit Kräutern



1

Crevetten antauen lassen, dann kalt abspülen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Zwiebel fein hacken, Lauch in sehr feine Streifen schneiden, dann beides im Öl einige Minuten andämpfen.



2

Reis zufügen und glasig-dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, dann nach und nach die Bouillon zufügen und den Risotto während ca. 40 Min. unter stetem Rühren köcheln lassen.



3

Am Schluss den Cantadou und die Crevetten unter den Reis mischen und alles nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen.

## EINKAUFSZETTEL

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte eine davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



**Coop Grönland-Crevetten,**  
tiefgekühlt, 200 g



**La Côte  
Bel Horizon,**  
25 cl



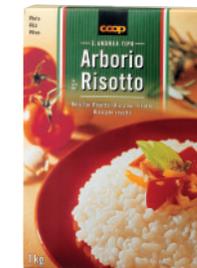
**Cantadou,  
Knoblauch und Kräuter  
der Provence,** 125 g



**Filippo Berio  
Olivenöl Riviera  
Ligure,**  
500 ml



**Maggi  
Gemüsebouillon,**  
8 Würfel



**Coop Arborio  
Risotto,** 1 kg

Was Sie ausserdem benötigen:

- Zwiebel
- Lauch



Dezember-Rezept  
Fisch / Meeresfrüchte



## Lauchrisotto mit Crevetten



FI-AW 49-53/04

### WUSSTEN SIE...

... dass die Riesencrevette auch unter dem adeligen Namen «Königin der Krustentiere» bekannt ist? Selbst in der Haute Cuisine gelten die edlen Meeresbewohner nach wie vor als absolute Delikatesse. Knackig und doch zart, garantiert

das feine, eiweissreiche Fleisch puren Genuss auf höchstem Niveau. Riesencrevetten aus den kalten Gewässern des Atlantiks gelten übrigens als wesentlich delikater und aromatischer als jene aus den tropischen Meeren.

Einfach und schnell.

