





Scampi mit Chorizo

 **2 Personen**

Zutaten:

250 g küchenfertige Scampi
80 g Chorizo (scharfe Wurst)
200 g Champignons
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 Karotte
1 Kohlrabi
1 Peperoni
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer aus der Mühle
100 ml trockener Weißwein
1 TL Sojasauce
1 TL Austernsauce

Zubereitung:

Die Scampi waschen und trocken tupfen. Die Chorizo in kleine Stücke schneiden. Die Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und klein würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Karotte und Kohlrabi putzen, schälen und klein würfeln. Die Peperoni halbieren, entkernen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, 2 Stängel für die Deko beiseite legen, den Rest in Röllchen schneiden. Die Chorizo mit den Scampi im heißen Schnellkochtopf anbraten. Champignons, Zucchini, Paprika, Karotte, Kohlrabi, Peperoni, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und **1 Minute** anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen, Soja- und Austernsauce unterrühren. Den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen. Bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Den Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und das Ganze **4 Minuten** kochen. Anschließend den Deckel abnehmen, den Schnittlauch dazugeben und unterrühren. Den Schnellkochtopf wieder mit dem Deckel verschließen. Bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Den Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und das Gericht **2 Minuten** garen. Den Deckel abnehmen. Die Scampi mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit dem beiseite gelegten Schnittlauch garniert servieren.

Garzeit:  **7 Minuten**