



Fenchelrisotto

Zutaten:

(für 3-4 Pers.)

- ca 400g Risottoreis
- 2große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Knollen Fenchel
- ca 1l Gemüsebrühe
- trockener Weißwein
- Saft und Schale einer halben Bio-Zitrone
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Fenchel waschen und in kleine Stücke schneiden. Das Fenchelgrün hacken und etwas davon zur Seite stellen. Alles mit dem Olivenöl in einem Topf oder einer beschichteten Pfanne mit hohem Rand leicht anbraten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren kurz mitbraten bis er glasig wird. Jetzt von der Gemüsebrühe angießen bis der Reis bedeckt ist. Alles ca. 30 Minuten bei mittlerer Temperatur garen und dabei regelmäßig umrühren. Immer wenn die Brühe verkocht ist, nachgießen.

Wenn der Reis weich ist, einen Schluck Weißwein und den Saft und die Schale einer halben Zitrone zufügen. Den geriebenen Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Fenchelgün garnieren.

Guten Appetit!