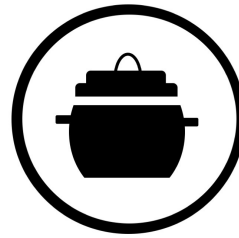


Fenchel Risotto



für 4 Personen
als Beilage



Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Vegan
Butter und Käse
weglassen



Glutenfrei



Eintopf

250g Fenchel
2EL Olivenöl
240g Risottoreis (Carnaroli)

Den Fenchel waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer grossen, breiten Pfanne erhitzen. Den Reis zusammen mit dem Fenchel kurz im heissen Öl anbraten.

2dl Weisswein
ca. 2L heisse Gemüsebouillon

Mit dem Weisswein ablöschen. Unter ständigem Rühren nach und nach Bouillon hinzufügen. Diesen Prozess wiederholen, bis der Reis je nach Sorte nach etwa 20 Minuten gar ist. Am besten kochst du die Bouillon in einer separaten Pfanne neben dem Risotto. So kannst du schön immer Bouillon nachschöpfen.

10 schwarze Oliven geschnitten

Kurz vor dem Punkt, bei dem der Reis al dente ist, die Oliven hinzufügen.

2 EL Butter
Salz und Pfeffer

Das Risotto 2-3 Minuten abkühlen und ziehen lassen. Vor dem Servieren Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ob du Käse hinzufügen möchtest oder nicht, überlasse ich dir. Du kannst auch die Oliven weglassen. Ich liebe das Fenchel Risotto im Winter auch mit Orangen.

