



## Garnelen-Fenchel-Risotto

mit Queller und Dill



30-40min



3-4 Personen

Zeit für ein cremiges Risotto! Das servierst du heute mit aromatischem Fenchel, zartem Lauch und würzigem Sellerie. Oben drauf gibt's feinen Dill, fruchtige Zitronenschale und knackig-saftigen Queller. Mit ihrem leicht pfeffrigen und etwas salzigem Geschmack passt diese besondere Pflanze hervorragend zu den köstlichen Garnelen. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie 1
- 1 Stange Lauch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 10g Dill
- 2 Packungen Garnelen 2
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Queller

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Sellerie (1), Krebstiere (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 537kcal, Fett 8.7g, Kohlenhydrate 89.8g, Eiweiß 22.9g



1. Gemüse schneiden

Den **Fenchel** längs halbieren, vom Strunk befreien und in grobe Würfel schneiden. Evtl. übriges **Fenchelgrün** für die Garnitur zur Seite legen. Die **Karotte** ggf. schälen und in kleine Würfel schneiden. Den **Sellerie** ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



4. Garnelen mitgaren

Die **Dillspitzen** abzupfen und grob schneiden, die **Dillstängel** fein hacken. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen. Nach ca. 15Min. Garzeit mit den **Dillstängeln** in das **Risotto** rühren und mitgaren.



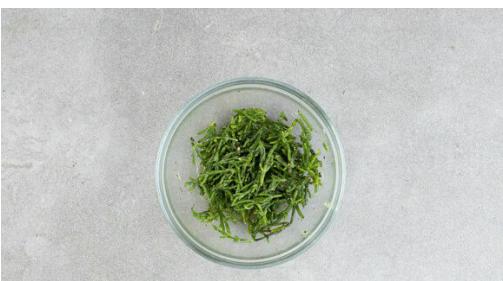
2. Risotto ansetzen

Das **Gemüse** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 4-6Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich wird. Dann den **Reis** dazugeben und ca. 1Min. anrösten.



3. Risotto kochen

Mit 1EL hellem Essig und etwas **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Nach und nach mehr **Brühe** zugeben, dabei immer erst neue **Brühe** nachgießen, wenn die **Brühe** vollständig vom **Reis** aufgenommen wurde. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist.



5. Queller vorbereiten

Die **Zitronenschale** fein reiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die holzigen Enden des **Quellers** entfernen und den **Queller** mit **½TL Zitronenschale, 1EL Zitronensaft, 1EL Olivenöl** und 1 Prise Pfeffer vermengen.



6. Risotto verfeinern

Den **übrigen Dill** sowie die **übrige Zitronenschale** und den **übrigen Zitronensaft** in das **Risotto** rühren und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann das **Risotto** zusätzlich mit 1-2EL Butter verfeinern. Das **Risotto** mit dem **Queller** und ggf. dem **Fenchelgrün** anrichten und servieren.