



Cremiges Fenchelrisotto

dazu fruchtig-feiner Salat mit Orange



30-40min



3-4 Personen

Die Italiener wissen, wie man kocht, denn dieses cremige Risotto zergeht förmlich auf der Zunge. Frische Zitrone, karamellierte Fenchelscheiben und ein leichter Hauch von Schärfe runden das köstliche Reisgericht perfekt ab! Dazu gibt es einen fruchtigen Salat und fertig ist das Wohlfühlgericht!

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 2 Fenchelknollen
- 400g Risottoreis
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 763kcal, Fett 32.5g,
Kohlenhydrate 102.2g, Eiweiß 15.0g



4. Fenchel karamellisieren

2. Gemüse braten



5. Salat zubereiten

3. Risotto kochen

6. Risotto verfeinern

Den **Käse** fein reiben und mit der **Crème fraîche** unter das **Risotto** rühren. Nach Geschmack mit den **Chiliflocken** und Salz würzen. Das **Risotto** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **karamellisierten Fenchel**, dem **Fenchelgrün** und der **restlichen Orangenschale** garnieren und mit dem **Salat** servieren.