



Champignon-Hähnchen-Risotto

mit frischem Fenchelsalat



30-40min



3-4 Personen

Mit bestem Carnarolireis bereitest du heute ein Risotto mit Hähnchen und frischen Champignons zu, das genau so ist, wie es sein muss: cremig und mit einer feinen Würze von leckerem Käse und guter Brühe. Dazu servierst du einen Fenchelsalat mit frischer Petersilie und einem zitronigen Dressing. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Packung Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 400g Risottoreis
- 10g frische Petersilie
- 3 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Fenchelknollen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 728kcal, Fett 21.5g, Kohlenhydrate 89.9g, Eiweiß 42.8g



1. Gemüse vorbereiten

Das **Brühwürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern. Die **Stiele** in kleine Stücke schneiden und ca. 5Min. in der **Brühe** einweichen. Die **restlichen Pilze** in feine Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



4. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Käse** fein reiben. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Mit der **1/2 der Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 6-7Min. braten, bis das **Fleisch** gar ist. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

Den **Fenchel** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Den **Fenchel** mit der **1/2 der Petersilie**, **1-2EL Zitronensaft** und 1-2EL Olivenöl vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Risotto kochen

Die **Zwiebeln** und die **restlichen Pilze** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Reis** und 1 Prise Salz dazugeben und 1Min. glasig mitbraten, dann etwa **200ml Pilzbrühe** angießen und rühren, bis der **Reis** die **Brühe** aufgesogen hat. So fortfahren, bis die **Brühe** aufgebraucht und das **Risotto** sämig ist. Das dauert etwa 20Min.



6. Risotto fertigstellen

Die **Fleisch-Pilz-Pfanne** mit dem **Käse** und **1TL Zitronenabrieb** in das **Risotto** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann das **Risotto** noch mit 1EL Butter verfeinern. Das **Risotto** mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Fenchelsalat** servieren.