



Frühlingsrisotto mit zartem Mozzarella

und einer spritzigen Zitronenvinaigrette



30-40min



2 Personen

Was ist besser als ein cremiges Risotto? Richtig, ein cremiges Risotto mit Käse obendrauf. Deshalb servieren wir dieses Reisglück mit zartem Mozzarella, der durch die Wärme leicht in das Risotto hineinschmilzt ... Mmmh! Dazu gibt es reichlich Frische in Form von knackigem Gemüse und einer angenehm säuerlichen Zitronenvinaigrette, die die Reichhaltigkeit des Risottos perfekt ausbalanciert. Frühling zum Anfassen, äh, Essen!

Was du von uns bekommst

- 1 Schalotte
- 1 Fenchelknolle
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 100g grüne Bohnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Risottoreis
- 1 Mozzarella ¹

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Senf ²
- ½TL Honig oder Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

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

Allergene

Milch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 784kcal, Fett 35.0g, Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 21.5g



1. Gemüse schneiden

In einem Wasserkocher 750ml Wasser aufkochen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Fenchel** vierteln, vom harten Ende befreien und quer in dünne Scheiben schneiden, evtl. vorhandenes **Fenchelgrün** für später beiseitelegen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



4. Risotto kochen

1EL Zitronensaft zum **Gemüse** in die Pfanne geben und unterrühren. Den **Reis** zufügen und 1-2Min. anrösten, dann kellenweise mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Mit der zweiten Kelle die **Bohnen** zugeben. Den Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist.



2. Fenchel braten

Den **Fenchel**, die **Schalotten** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-7Min. anbraten, bis der **Fenchel** weich wird, dabei regelmäßig rühren. Das **Brühgewürz** mit dem aufgekochten Wasser verrühren und beiseitestellen. Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** je nach Größe halbieren oder dritteln.



5. Anrichten & servieren

Das **Risotto** abgedeckt 2-3Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Das **Risotto** mit dem **Mozzarella** garnieren und mit der **Vinaigrette** beträufelt servieren.



3. Vinaigrette zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Fenchelgrün** (falls vorhanden) grob schneiden und mit dem **Zitronenabrieb**, **1EL Zitronensaft**, 1EL Olivenöl, ½TL Senf, ½TL Honig oder Zucker und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Vinaigrette** verrühren und abschmecken.



6. Buttrig gut

Risottos haben es so an sich, wunderbar cremig und vollmundig zu sein, obwohl sie mit Brühe und nicht etwa mit Sahne gekocht werden. Die Cremigkeit entsteht durch den Kochprozess, bei dem nur schrittweise Flüssigkeit zugefügt wird. Wer trotzdem gerne Milchprodukte verwenden möchte, kann kurz vor dem Servieren 1EL Butter unterrühren. Das gibt einen tollen Glanz und noch mehr Vollmundigkeit.