



Fenchel-Zucchini-Risotto mit Feta

würzig-fein mit Kapern und Rucola



30-40min



3 Portionen

Fenchel und Zucchini verwöhnen uns heute in diesem zarten Risotto. Doch halt, was kommt denn da aus dem Backofen? Cremig-salziger Feta und spritzig-säuerliche Kapern haben sich in einer Hülle aus Backpapier versteckt und sorgen jetzt zusammen mit pfeffrigem Rucola für gehörig aromatischen Aufruhr. Welch eine köstliche Überraschung! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 1 Fenchelknolle
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 400g Risottoreis
- 1 Pck. Kapern
- 100g Feta ¹
- 50g Feta ¹
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ¹
- 1TL Senf ²
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backpapier
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher

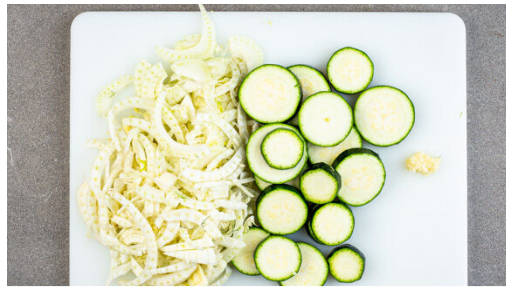
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 723kcal, Fett 32.2g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 18.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Fenchel** längs halbieren, dabei die **groben Stängel** und den **harten Strunk** entfernen, das **Fenchelgrün** und **zartere Stängel** beiseitelegen. Den **Fenchel** in sehr feine Streifen schneiden. Die **Zucchini** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



4. Feta backen

Die **Kapern** fein hacken. Das **größere Fetastück** halbieren. **Alle Fetastücke** mittig auf ein Stück Backpapier legen. Mit 1EL Olivenöl beträufeln, mit den **Kapern** und der **übrigen Gewürzmischung** bestreuen und das Backpapier zu einem Päckchen verschließen. In einer Auflaufform ca. 15Min. backen, bis der **Feta** weich ist, dabei das Päckchen für eine goldbraune Farbe nach 10Min. öffnen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



2. Gemüse braten

Die **Fenchelstreifen** und die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 6Min. braten, bis das **Gemüse** weich und leicht gebräunt ist.



5. Dressing anrühren

2EL Olivenöl mit 1EL Essig, 1TL Senf und ½TL Honig zu einem **Dressing** verrühren.



3. Risotto zubereiten

Das **Brühgewürz** in 1,1L heißem Wasser auflösen. Den **Knoblauch**, die **½ der Gewürzmischung** und **300g Reis** in die Pfanne geben und 1-2Min. anrösten, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



6. Salat zubereiten

Das **Fenchelgrün** und die **zarten Fenchelstängel** fein schneiden und mit dem **Rucola** und dem **Dressing** zu einem **Salat** vermengen. Das **Risotto** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Den **Feta** und den **Salat** auf dem **Risotto** anrichten, ggf. **übrigen Salat** dazu reichen.