



Risotto mit Hähnchen und Fenchel

fruchtig-fein mit Zitrone und Pinienkernen



30-40min



3-4 Personen

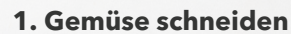
Es mag ganz unschuldig aussehen, aber dieses Gericht ist ein wahrer Meisterjongleur der Aromen: Der Reis lässt sich von Zitrone und Rosmarin assistieren, zudem verstecken sich darin herzhafter Käse und frische Zucchini. Das saftige Hähnchen hat ebenfalls eine dezente Rosmarinnote aufgelegt, der Fenchel hat sich im Ofen fein gemacht und die Pinienkerne zeigen sich elegant von ihrer leicht gebräunten Seite. Manege auf!

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Fenchelknollen
- 2 Zucchini
- 5g Rosmarin
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 400g Risottoreis
- 2 Päckchen Pinienkerne
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Energie 720kcal, Fett 19.8g,
Kohlenhydrate 91.8g, Eiweiß 42.0g



4. Risotto kochen

2. Fenchel rösten

5. Fleisch braten

3. Zwiebeln anbraten

6. Risotto verfeinern

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**