



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
Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 20g Pinienkerne
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 721kcal, Fett 19.9g,
Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 42.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Fenchel** längs halbieren, vom Strunk befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** würfeln. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und die **Hälfte** fein hacken. Den **Käse** fein reiben.



Den **Knoblauch**, **1TL Zitronenschale**, den **restlichen Zitronensaft**, den **gehackten Rosmarin** und ca. **150ml Brühe** hinzufügen. Nach und nach unter Rühren mehr **Brühe** zugeben und einköcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgebraucht ist und der **Reis** sämig ist, aber noch Biss hat, das dauert 18-20Min. Die **Zucchini** dazugeben, sobald die **1/2 der Brühe** verbraucht ist.



Den **Fenchel** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 15-20Min. im Ofen rösten, bis der **Fenchel** leicht gebräunt und gar ist. Den **Fenchel** aus dem Ofen nehmen und mit **1EL Zitronensaft** beträufeln.



Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. anrösten, dann herausnehmen. In derselben Pfanne den **restlichen Rosmarin** mit 1EL Olivenöl 2–3Min. knusprig braten, dann auf etwas Küchenkrepp legen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in dem **Rosmarinöl** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze 5–7Min. braten.



Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen. Die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Den **Reis** hinzugeben und ca. 1Min. unter Rühren mitrösten.



Kurz vor dem Servieren den **Käse** unter das heiße **Risotto** rühren und das **Risotto** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
Tipp: Wer es besonders cremig mag, rührt noch 1-2EL Butter unter. Den **Fenchel** und das **Fleisch** auf dem **Risotto** anrichten. Mit den **Pinienkernen** und dem **gebratenen Rosmarin** garnieren und servieren.