



# Risotto mit Fenchel



4 Portionen



45 Min.

## Zutaten

- 80 g Butter
- 1 Kl. Zwiebel
- 1 Fenchelknolle mit Grün
- 350g Risottoreis (Vialone Nano, Carnaroli oder Arborio)
- 1 l klare Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 4 EL frisch ger. Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

1. Zwiebel und Fenchel in dünne Streifen schneiden.
2. Die Hälfte der Butter in einem großen Topf erhitzen und beides darin 15 min. Gar dünsten, ohne dass sie ihre Farbe verändern. Den Reis zugeben und 5 Min. Unter ständigem Rühren mitgaren.
3. Die Brühe zum kochen bringen und naach und nach über den Reis geben. Der Reis muss die Flüssigkeit erst vollständig aufgesogen haben, bevor erneut mehr kochende Brühe zugegeben wird. 20 Min. So weitermachen, bis der Reis gar aber noch flüssig ist.
4. Die restliche Butter und den Parmesan dazugeben und Untermengen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und sofort servieren - Fertig!

Guten  
Appetit!