

Rezept

Risotto mit Fenchel und Thai-Basilikum

Ein Rezept von Risotto mit Fenchel und Thai-Basilikum, am 26.04.2024

Zutaten

1 Fenchelknolle	2 Frühlingszwiebeln
2 EL Butter	1/2 TL Fenchelsamen
200 g Risottoreis	650 ml heiße Gemüsebrühe
1/2 Bio-Limette	4 Zweige Thai-Basilikum
100 g halbfester Ziegenkäse	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Fenchel waschen und putzen, das zarte Grün beiseite legen. Fenchel klein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Das knackige Grün abschneiden und aufheben, das Weiße in feine Ringe schneiden.
2. 1 EL Butter erhitzen. Fenchel mit Zwiebelringen und Fenchelsamen darin andünsten. Reis dazugeben und kurz mitbraten. Einen Schöpfer Brühe angießen und den Reis offen bei mittlerer Hitze in 18-20 Min. bissfest garen. Häufig durchrühren und nach und nach die übrige Brühe angießen.
3. Limettenhälfte waschen, Schale fein abreiben. Basilikumblättchen fein hacken. Käse würfeln. Zwiebelgrün in Ringe schneiden. 1 EL Butter in Flocken teilen und mit der Limettenschale, Basilikum, Zwiebelringen und Käse unter den Reis heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.