



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

Cremiges Risotto

mit Petersilien-Gremolata
und Babyfenchel



Zutaten für 4 Personen

Risotto

- 400 g Risottoreis
- 1,2 l Gemüsebrühe
- 1 TL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- ½ Glas Weißwein
- 60 g geriebener Parmesan

Petersilien-Gremolata

- ½ Bund Petersilie, gehackt
- ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, fein gewürfelt
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Babyfenchel

- 400 g Babyfenchel
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Bunte Kresse zum Garnieren

Hardware

- Stielkasserolle
- Litermaß
- Pfanne

Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zubereitung

Für die **Petersilien-Gremolata** alle Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Risotto **Olivenöl** und **Butter** in einer Stielkasserolle auf mittlere Hitze bringen. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** darin farblos anschwitzen. Den **Reis** zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit dem **Weißwein** ablöschen und mit einer Prise Salz würzen. Nach und nach den Reis mit der Brühe angießen und regelmäßig rühren, bis der Reis gar ist. Den geriebenen **Parmesan** einrühren.

Babyfenchel waschen und vierteln. Eine Pfanne mit Olivenöl stark erhitzen und den Babyfenchel darin ca. 5–6 Minuten lang braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten das Risotto auf 4 tiefe Teller aufteilen. Den gebratenen Babyfenchel in die Mitte setzen und mit der **Petersilien-Gremolata** beträufeln, mit bunter **Kresse** garnieren.

Guten Appetit!



Zum Rezeptvideo

<https://qrco.de/bdmlcO>

