

REZEPTE MIT
OLIVENÖL

FENCHELRISSOTTO



PIQUALXTRA

FENCHELRISSOTTO



Lecker als Beilage oder auch alleine als veganes Gericht zu genießen, das schmeckt sehr frisch und leicht. Einfach phänomenal!

Fenchelrisotto

Zutaten für 4 Personen

- 300gr Arborio Risottoreis
- 1/2 Fenchel
- 2-3 Schalotte
- 2 Tomaten
- Blattpetersilie
- Salz und Pfeffer
- ca. 300 ml Gemüsebrühe
- Geriebenen Bergkäse
- Etwas Weißwein



DIE
ZUBEREITUNG

DIE ZUBEREITUNG...STEP BY STEP



Fenchelrisotto

Wir finden es ist das beste Rezept für Risotto aller Zeiten! Auch wer keinen Fenchel mag wird von diesem Risotto begeistert sein. Es ist zart und gewaltig zugleich, frisch und sättigend. Einfach phänomenal! Vorsicht kann süchtig machen!

Der Fenchel selbst hat viele Vitamine und Mineralstoffe die deiner Gesundheit förderlich sein können, er wirkt zudem verdauungsfördernd und krampflösend. Ein wunderbar funktionales Lebensmittel.

Die Zutaten für 4 Personen als Beilage:

300 gr Arborio Risottoreis
1 halben Fenchel
2-3 Schalotten
2 Tomaten

Blattpetersilie

Salz und Pfeffer

ca. 300 ml Gemüsebrühe
Etwas Weißwein
Geriebenen Bergkäse

Zubereitung:

Den Reis in Piqualextra Olivenöl Nativ Extra anschwitzen und die fein gewürfelte Zwiebeln und Fenchel dazugeben und glasieren. Jetzt mit Weißwein ablöschen und mit einer Gemüsebrühe angießen, unter ständigem Rühren gar kochen und bei Bedarf 2-3 mal mit der Gemüsebrühe anfüllen, so dass sich eine cremige Konsistenz ergibt.

Wichtig ist den Reis nicht zu weich kochen, er muss noch einen leicht kernigen Biss haben. Die geschälte und gewürfelte Tomate mit der gehackten Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den geriebenen Bergkäse unterheben.

Lecker als Beilage oder auch alleine als veganes Gericht zu genießen, das schmeckt sehr frisch und leicht. Auch kalt war das Risotto ein Genuss – ich sag ja es macht süchtig!

Dir fehlen ein paar Zutaten oder das richtige Werkzeug? Besuche unseren Onlineshop auf <https://www.piqualextra.de/>