

## Fenchel-Möhren-Risotto

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Fenchel – 2 Zwiebeln – 600 g Möhren – 2 EL Olivenöl – 1 EL Butter – 700 ml Gemüsebrühe – 1 Glas Tomaten – 200 ml Weißwein – 300 g Risotto-Reis – 1 TL Thymian – 4 EL geriebener Parmesan – Salz – Pfeffer

### Zubereitung:

- Den Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Fenchelgrün beiseite legen, Fenchel waschen
- Die Möhren waschen, putzen und fein würfeln
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Fenchel und Möhren kurz darin anschwitzen
- Den Reis zufügen und unter rühren glasig werden lassen
- Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und diese verkochen lassen
- Unter ständigem Rühren die ganze Gemüsebrühe nach und nach zufügen und den Reis bei schwacher Hitze offen garen
- Zum Schluss den Wein zugeben und einkochen lassen, Tomaten schneiden und mit dem Thymian zugeben.
- Alles bei schwacher Hitze noch etwa 15 Minuten garen
- Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan und Fenchelgrün bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

