



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760  
hallo@chriskochtüte.de  
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de  
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

# Cremig-frisches Fenchel-Risotto mit Peperoni und Zitrone

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, zwei Pfannen (2 größere), eine Käseibe, ein Messer, ein Schneidebrett sowie einen Messbecher bereit. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen!

Wasser (350ml/700ml) kochen. **Zwiebel** und **Knoblauchzehe** schälen und klein würfeln. In einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 2 Min auf mittlerer Hitze glasig dünsten. **Risottoreis** hinzufügen und noch eine Minute mitdünsten. **Brühe** zum Reis geben und mit der Hälfte des Wasser auffüllen. Hochschalten und das Risotto für 20 Min kochen lassen. Viel rühren. Leicht salzen und pfeffern.

**Peperoni** waschen, längs halbieren, Kerne entfernen und klein schnippeln (Wer es schärfer mag, lässt die Kerne drin. Etwas Schärfe passt zu diesem Gericht sehr gut). **Fenchel** waschen, die äußere Schicht entfernen, das Fenchelgrün abschneiden und aufheben, das Wurzelende sowie den Strunk entfernen und den Rest in dünne Scheiben schneiden. (Das Risotto rühren und Wasser nachkippen nicht vergessen;) Peperoni und Fenchelscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 12 Min anbraten. Salzen und pfeffern. Nach ca. 5 Min einen kleinen Schluck Wasser hinzufügen.  $\frac{3}{4}$  des **Parmesans** reiben.

Fenchel mit Peperoni, **Butter**, Parmesan, **Zitronensaft** (1P: knapp die Hälfte der Zitrone/2P: gut die Hälfte) sowie **Schmand** zum Risotto geben und noch 3-4 Min mitgaren (Bei Bedarf noch etwas Wasser nachkippen, falls das Reissinnere noch zu hart ist). Wieder rühren. Risotto auf einem tiefen Teller anrichten, das Fenchelgrün klein hacken und darüber geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris

Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete wäre toll Mal unzufrieden? Dann tut mir das Stand und du bekommst dein Geld zurück



Eine Review auf oder schreib an hallo@chriskochtüte.de. schrecklich leid. Komm zu mir an den oder eine aktuelle Tüte kostenlos.