

# Italienisches Risotto

## Mit Fenchel

(Variiert nach einem Rezept aus  
„ITALIEN – Die neue große Schule“  
Verlag Zabert Sandmann  
Augsburg 2000  
- Seite 61 -)



### für 2 Personen

- 1 Zwiebel  
1 Fenchelknolle (ca 350g)  
1 roter Spitzpaprika      in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit hohem Rand in Olivenöl/Butter anrösten
- 1 gute Tasse Risottoreis      waschen und kurz mitrösten
- ½ Tasse Weißwein      angießen  
1 ½ Tassen Hühnerbrühe      in der Brühe etwas Safran und Piment d'Espelette auflösen und nach und nach zugeben  
Zart köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist und der Reis al dente ist. Bei Bedarf Flüssigkeit nachgießen.
- Petersilie      klein hacken und drüber streuen
- 1 Tasse geriebenen würzigen Hartkäse mit einem Stück Butter hineinrühren.
- Etwas ruhen lassen und in der Pfanne servieren.

*Guten Appetit!*