

# Fenchel-Risotto mit Birne

(4 Portionen)

**Dauer:** 40 Minuten

## **Zutaten:**

Fenchel aus deiner Kiste

1 Birne

1 Zwiebel

300g Risottoreis

700ml Gemüsebrühe

75ml Weißwein

2 EL Olivenöl

frischer Thymian

2 EL Haselnüsse

Salz, Pfeffer

Parmesan *optional*

## **Zubereitung:**

Fenchel in Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Wasser, Öl und Salz zugedeckt bei niedriger Hitze weich köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Birne ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel klein schneiden und in einem separaten Topf in Öl andünsten. Den Risottoreis begeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nun nach und nach die Gemüsebrühe beifügen und rühren, bis sie eingezogen ist. Dies so lange wiederholen, bis der Reis weich ist (nach ca. 15-20 Minuten). Den Fenchel und die Birne begeben und unterrühren. Mit frischem Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Haselnüsse grob zerkleinern und in einer Pfanne fettfrei rösten. Das Risotto mit den Haselnüssen und wahlweise etwas Parmesan servieren.

**Guten Appetit!**

