Risotto di finocchio

Zutaten für 4 Personen

1 Liter Gemüsebrühe	selbst zubereiten oder bereitstellen.
250 g Karotten	schälen und in kleine Würfel schneiden.
250 g Fenchel	waschen, säubern, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das Fenchel-Grün fein hacken und beiseitestellen.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
20 g Butter	in einem Topf erhitzen. Erst die Zwiebeln kurz andünsten, dann Fenchel und Karotten zugeben. Das Gemüse weitere 5 Minuten andünsten.
250 g Risotto-Reis	einrühren und unter Rühren leicht andünsten. Mit
125 ml Weißwein	ablöschen und köcheln lassen, bis der Reis alle Flüssigkeit aufgesogen hat. Dann mit der Gemüsebrühe nach und nach aufgießen und immer wieder einköcheln lassen. In der Zwischenzeit von
1 Bio Zitrone	die Schale fein abreiben. Nach 15 Minuten Kochzeit die Zitronenschale zum Reis geben. Mit
Salz und Pfeffer	würzen. Wenn der Reis weich ist, die Herdplatte ausschalten,
1 Bund Petersilie	fein hacken und zusammen mit dem Fenchel-Grün und
85 g geriebenem Parmesan	zum Reis geben und einrühren. Bei geschlossenem Deckel den Reis 3 Minuten ruhen lassen.

Das passt dazu: Hühnchenbrust, Fisch, Meeresfrüchte oder einfach ein Salat