



Chorizo-Fenchel-Risotto mit geschmorten Cocktailtomaten



Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	900 ml
Schalotten	1 St.
Chorizo	400 g
Risottoreis	200 g
Fenchel	2 St.
Cherrytomaten	250 g
Olivenöl	2 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Honig	1 TL
Salz	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. In einem Topf Brühe erhitzen. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Chorizo ca. 1 cm klein würfeln. Einen Topf fettfrei auf mittlerer Stufe erhitzen und Chorizo ca. 2–3 Min. darin anbraten. Schalotten und Risottoreis dazugeben und ca. 1 Min. mit anbraten. Danach mit 1 Kelle heißer Brühe ablöschen.
2. Risotto ca. 20 Min. auf niedriger Stufe unter regelmäßigem Rühren köcheln. Nach und nach Brühe dazugeben, sodass der Reis ständig leicht bedeckt ist.
3. Fenchel waschen, vierteln, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Fenchelstreifen zum Risotto geben. Fenchelgrün beiseitelegen.
4. Cocktailtomaten waschen und halbieren. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Tomaten darin ca. 5 Min. anbraten. Mit 1 EL Balsamico, 1 TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Anschließend ca. 10 Min. schmoren.
5. Derweil das Fenchelgrün fein hacken. Chorizo-Fenchel-Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Geschmorte Cocktailtomaten dazugeben und mit Fenchelgrün bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	746 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	42 g