

Limetten-Fenchel-Risotto mit endori veggie kebab koriander paprika

endori



2 Pck.	veggie kebab koriander paprika
300 g	Risottoreis
1	Schalotte
200 g	Fenchel
200 ml	Weißwein
1 L	Gemüsebrühe
200 g	Wassermelone
1 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Schalotten schälen und würfeln. Fenchel putzen, das Grün fein hacken und beiseitestellen. Den Rest fein würfeln.

Schalotte und die Fenchelwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen, Risottoreis zugeben und mitschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und langsam einreduzieren lassen. Die Gemüsebrühe nach und nach zugeben bis der Reis weich und die Konsistenz cremig ist.

Die Melone in Spalten schneiden und anschließend schnell und scharf angrillen.

Zum Schluss das **endori veggie kebab koriander paprika** unter das Risotto mischen, mit Limettenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit der gegrillten Melone anrichten. Garniert wird das Ganze mit dem gehacktem Fenchelgrün.

Guten Appetit!