



# Chorizo-Fenchel-Risotto mit geschmorten Cocktailltomaten

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 gemahlen |        |

## 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 regelmäßigm 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. Cocktailltomaten 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 Cocktailltomaten 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     |