

Veganes Zitronen-Fenchel- Risotto

Zutaten

- 200 g Risotto
- 1 Knolle Fenchel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Weisswein
- 0,7 Liter Gemüsebrühe
- 2 El Olio al Lemone
- 1 Zitrone
- 2 El Kapern Muss
- 1 Tl, gehäuft (Mandelmus), weiß
- 1 El Hefeflocken
- 1 Handvoll Basilikum
- Pfeffer & Salz

Die Zwiebel und den Fenchel in kleine Würfel schneiden. Dabei das Fenchelgrün für später aufheben. Zwiebeln und Fenchel zusammen im Olivenöl etwas anbraten. Dazu kommt der Risotto-Reis, bis er glasig ist. Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen. Den gepressten oder ganz klein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Gemüsebrühe in kleinen Portionen dazu giessen und unter Rühren einkochen lassen, dann wieder Brühe und wieder rührend einkochen lassen. Etwa in der Hälfte der Menge der Gemüsebrühe kommen die Kapern dazu. Zum Ende der Garzeit das Mandelmus und die Hefeflocken einrühren. Wenn das Risotto fast fertig ist, den Abrieb der ganzen Zitrone, Fenchelgrün und Basilikum dazugeben. Abschmecken mit Pfeffer, Zitronensaft und ggf. etwas Salz. Garnieren mit Fenchelgrün.

