

Zutaten:

250g Risotto reis

1 Zwiebel

1Zehe Knoblauch

2 Esslöffel Butter

1l Gemüsebrühe

50g Parmesan

200ml Weißwein

Salz und Pfeffer

Safran ca.0,2g

Nach Belieben Suppengemüse

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.
2 Esslöffel Butter in einen Topf und gewürfelten Knoblauch und Zwiebel anschwitzen
2. Die Safranfäden in ein Schälchen mit warmen Wasser geben (ca.100 ml) und ca.10 Minuten ziehen lassen
3. Den Risotto reis dazugeben und in ebenfalls glasig werden lassen, Vorsicht ständig umrühren, ansonsten bleibt der Reis am Topfboden kleben.
4. Mit Weißwein ablöschen, nach dem der Wein größtenteils aufgelöst ist, nach und nach unter stetigen Rühren die Gemüsebrühe hinzufügen.
5. Nach ca. 0.5l Gemüsebrühe den Safran mit der Flüssigkeit einrühren. Solange fortfahren, bis der Reis cremig wird aber noch ein bisschen Biss hat. (ca. 20 min)
6. Parmesan 50g unterrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Guten Appetit