

# Safran Risotto



Rezept für 6 Personen als Beilage

## Zutaten

- 400 g Risotto Reis
- 2 kleinere Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 1 dl Öl
- 4 Briefchen Safran
- 3 dl Weisswein
- 2 L Bouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 125 g Mascarpone
- 4 Scheiben Greyerzer Schmelzkäse
- 100 g Reibkäse Parmesan oder Sbrinz
- Peterli zur Garnitur

## Vorbereiten

- Ca. 2 Liter Bouillon nach Wahl in Pfanne zubereiten
- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden

## Zubereiten

- Zwiebeln und Knoblauch in Pfanne mit Butter und Öl andämpfen
- Reis dazugeben und andämpfen bis er glasig ist
- Dazwischen Safran und 2 Lorbeerblätter dazugeben
- Mit Weisswein ablöschen, Hitze reduzieren, Bouillon nach und nach dazugeben und köcheln lassen (ca. 15 - 18 Minuten je nach Reis)
- Sobald Reis nicht mehr körnig ist Mascarpone darunterziehen
- Ebenfalls die Greyerzer Schmelzkäse Scheiben darunterziehen
- Als Garnitur können ganze Peterliezweige oder wenig fein gehackter Peterlie und ev. ein Tomatenschnitt dazugegeben werden
- Reibkäse nach belieben begeben oder in sep. Geschirr auf Tisch stellen.