

Safran - Risotto



Beilage zu Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 400 g Risotto Reis**
- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- Butter**
- Oel**
- 3 Briefchen Safran**
- 3 dl Weisswein trocken**
- Bouillon**
- 50 g Mascarpone**
- 2 Scheiben Greyerzer Schmelzkäse**
- 50 g Reibkäse Parmesan oder Sbrinz**
- Peterli zur Garnitur**

Vorbereiten

- a Zwiebeln fein hacken
- b Knoblauchzehe fein hacken oder pressen
- c ca. 1,2 L Gemüsebouillon zubereiten

Zubereiten

- d Zwiebeln und Knoblauch in Pfanne mit Butter und Oel andämpfen.
- e 400 g Reis dazugeben und andämpfen bis er glasig ist.
- f 3 Briefchen Safran dazugeben.
- g Ablöschen mit 3 dl trockenem Weisswein oder Prosecco.
- h Hitze reduzieren und nach und nach Bouillon begeben und leise ca. 18 - 20 Minuten köcheln lassen.
- i Sobald Reis nicht mehr körnig ist 50 g Mascarpone darunterziehen.
- k Ebenfalls die 2 Greyerzer Schmelzkäse Scheiben darunterziehen
- l Nach belieben noch Reibkäse dazugeben oder separat servieren.
- m Als Garnitur können Peterli oder 1 Schnitz Tomate dazu gelegt werden.