



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 ml Gemüsebrühe
- Ein Schuß Weißwein
- 80 g Risottoreis
- 40 g Parmesan, gerieben
- 20 g Butter
- Ein paar Safranfäden
- 75 g Dicke Bohnen

Hauptgang

Safranrisotto mit dicken Bohnen

Entdecke unser köstliches Safranrisotto mit dicken Bohnen. Lass dich inspirieren und koche mit uns bei Kochateliers! Jetzt Rezept ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Für das Risotto Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, den Reis dazu geben und weiter glasig anschwitzen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen. Safran dazu geben und gut verrühren, anschließend mit einem drittel der Gemüsebrühe aufgießen. Köcheln lassen und immer wieder etwas von der Brühe angießen. Der Reis ist nach ca. 20 Minuten gar, dann die kalten Butterwürfel und den Parmesan einrühren. Die Dicken Bohnen pulen, das heißt die weiße Pelle entfernen, und nach 15 Minuten Kochzeit zum Reis hinzugeben.