

Zutaten

- 1 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 80 g Risottoreis
- 5 Fäden Safran, in etwas Weißwein eingeweicht
- 100 ml Weißwein, trocken
- 150 ml Gemüsebrühe
- 40 g Parmesan
- 1 EL Butter
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

Hauptgang, Beilage

Safran-Risotto

Entdecken Sie unser köstliches Safran-Risotto! Einfach nachzukochen und perfekt für Ihr Sommermenü. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem großen Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Reis hinzugeben und ebenfalls anschwitzen bis der Rand der Reiskörner glasig wird.
2. Mit Weißwein ablöschen, den eingeweichten Safran mit Flüssigkeit hinzugeben und danach immer wieder mit Brühe aufgießen, so dass der Risotto nicht zu trocken wird.
3. Nach ca. 20 Minuten hat der Reis einen angenehmen Biss und ist fast fertig. Butter und geriebenen Parmesan hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und dann für 5 Minuten ziehen lassen.