

Risotto mit Safran

Für ca. 2 Personen

1 Tasse Carnaroli Risotto Reis

½ Schalotte

½ Knoblauchzehe

50 ml Weißwein

500 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe

50 ml Sahne

150 g Butter

150 g Parmesankäse gerieben

1 Messerspitze Safran

½ Zitrone

Schalotte und Knoblauch in feine kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch andünsten, Risotto Reis hinzufügen und kurz mitdünsten, eine Prise Salz hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit der Hühnerbrühe aufgießen bis der Reis bedeckt ist, 11 Minuten leicht köcheln lassen dabei kann man mit Hühnerbrühe optional aufgießen. Safran hinzufügen und den Butter einmontieren, Zitronensaft und Parmesan hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und frischer Sahne abschmecken.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.