

# Safranrisotto

von Mathilda Zubek

Mengen für 10 Personen

|                              |                                                                                                         |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.0 dl Öl                    | erhitzen                                                                                                |
| 150 g Zwiebeln               | sehr klein schneiden                                                                                    |
| * 3 g Knoblauchzehen         | sehr klein schneiden                                                                                    |
| 600 g Risottoreis            | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten                                                                |
| 1.5 Liter Bouillon (flüssig) | ablöschen                                                                                               |
| 0.15 g Safran                | Beigeben                                                                                                |
| 1.5 Liter Bouillon (flüssig) | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.                        |
| 150 g Parmesan               | WICHTIG, mit Fimo Abklären ob mann für ihn eine Portion ohne Parmesan machen sollte (Laktoseintoleranz) |
| 5.0 dl Rahm                  | Mit Käse und Rahm verfeinern.                                                                           |

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g