Safranrisotto von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch, Glutenfrei

1.0 dl Öl	erhitzen
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
700 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.5 dl Weisswein	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	
5.0 EL Butter	Mit Käse und Butter verfeinern.

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