



# Safranrisotto

von Miriam Lehner

Mengen für 10 Personen

Tags: Glutenfrei, Einfach, Vegetarisch

|                              |                                                                                  |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 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