



# Safranrisotto (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 15 Personen

Tags: Vegetarisch, Glutenfrei, Einfach

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1.5 dl Öl                     | erhitzen   |
| 225 g Zwiebeln                | sehr klein schneiden   |
| 1.5 Stück Knoblauchzehen      | sehr klein schneiden   |
| 900 g Risottoreis             | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten   |
| 2.25 dl Weisswein             | ablöschen  |
| 0.225 g Safran                | Beigeben   |
| 2.25 Liter Bouillon (flüssig) | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 225 g Parmesan                |  |
| 7.5 dl Rahm                   | Mit Käse und Rahm verfeinern.  |