



Safranrisotto (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 9 Personen

Tags: Glutenfrei, Vegetarisch, Einfach

9 cl Öl	erhitzen
135 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 2.7 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
540 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
1.35 dl Weisswein	ablöschen
0.135 g Safran	Beigeben
1.35 Liter Bouillon (flüssig)	Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist.
135 g Parmesan	
4.5 dl Rahm	Mit Käse und Rahm verfeinern.

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