



SAFRANRISOTTO

Zutaten:

25 dag Risotto-Reis, 2 Schalotten, 2 dag Butter, $\frac{1}{4}$ l Weißwein, 2 g Safran, ca. 1,5 l Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer a. d. Mühle, 1 kleine Knoblauchzehe, 50 g frisch geriebener Parmesan, 1 kl. Zucchini

Zubereitung:

- Zucchini, Knoblauch und Schalotten getrennt sehr fein würfeln
- Schalotten in 2 EL Butter anschwitzen, den Knoblauch und die Zucchiniwürfel dazugeben, durchschwenken und nun erst den Reis untermischen
- sobald alle Körnchen mit Fett überzogen sind, den Wein angießen. salzen und pfeffern, dann mit etwas kochender Suppe aufgießen und den Safran dazugeben
- sobald die Suppe eingekocht ist, heiße Suppe nachgießen, dabei immer wieder umrühren (es ist wichtig, dass die Suppe beim Aufgießen heiß ist - nur so kann sich die Stärke im Reis gut lösen, damit der Risotto cremig weich wird)
- ist der Risotto im Kern weich, 2 EL Butter und den Parmesan untermischen
- wenn nötig, noch so viel Flüssigkeit untermengen, dass der Risotto in der Konsistenz leicht suppig ist

