

Sahne-Safran-Risotto

Für 4 Personen

Ein Paradies für Leckermäulchen. Risotto eignet sich als eigenständiges Gericht oder als Beilage.

Zutaten:

300 g (Bio)Risotto Reis
40 g (Bio)Butter
1 EL (Bio)Olivenöl
5 EL (Bio)Sahne
(Bio)Gemüsebrühe
2 (Bio)Schalotten
1 Hauch Muskatnuss und/oder Muskatblüte (Macis)
8 Safran-Fäden
Salz
Pfeffer
5 EL geriebener Parmesan
Ergänzung: 3 Stangen grüner Spargel

Zubereitung:

Die Schalotten (mit dem Wiegemesser) klein hacken und in der Butter glasig anschwitzen. Den gesamten Reis und das Olivenöl hinzufügen und ebenfalls glasig werden lassen. Etwa die 3-fache Menge heiße Brühe vorbereiten. Die Brühe nach und nach zu dem Reis gießen, aber immer nur soviel wie nötig, und laufend umrühren. Das ist die Kunst eines hervorragenden Risottos! Nach ca. 20 Minuten ist der Reis fertig. Heben Sie den Parmesan und die Sahne unter, schmecken Sie das Risotto mit den Gewürzen (Muskat, Safran, Pfeffer und Salz) ab und danach das Gericht noch ein paar Minuten ziehen. Nochmals umrühren und servieren. Als Ergänzung können Sie in ca. 3 cm große geschnittene Spargelstücke begeben.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Biomarkt biodelikat • Badstr. 4 1/3 • 83646 Bad Tölz
Tel. 08041/7928581 • www.biodelikat.de