

SAFRANRISOTTO MIT KRÄUTERN UND PARMESAN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 400 g Risotto-Reis
- 1 Briefchen Safran
- 250 ml Weißwein
- 1-1,2 l warme Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2-3 gehäufter El gehackte frische Kräuter (Oregano, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch)
- getrocknete eingelegte Tomaten
- Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in Olivenöl glasig rösten, nicht braun werden lassen. Den Reis dazugeben und ebenfalls solange mitdünsten bis er glasig ist. Mit Weißwein aufgießen, Safranfäden zufügen und soviel Gemüsebrühe zufügen, dass der Reis bedeckt ist. Den Reis ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze bissfest garen. Während dieser Zeit immer wieder umrühren und Gemüsebrühe nachgießen.

Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die gehackten Kräuter unterrühren. Fertiger Risotto-Reis ist nicht trocken sondern hat eine cremige Konsistenz.

Safranrisotto auf Tellern anrichten, mit gehackten Kräutern und gehobeltem Parmesan bestreuen und mit getrockneten Tomaten servieren.