



Safranrisotto - 4 Personen, 45 Minuten

1

Gemüsebrühe aufkochen. Schalotten fein würfeln und in Butter glasig dünsten.

2

Risottoreis zugeben und unter Rühren kurz anrösten. Zuerst mit dem Weißwein ablöschen und dann nach und nach mit der Brühe auffüllen und den Reis nach Packungsanweisung garen.

3

Nach der Hälfte der Garzeit Safranfäden zum Reis geben. Rote Pfefferschote putzen, entkernen, fein würfeln und unter den Reis rühren. 20 g geriebenen Parmesan zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum in Streifen schneiden und darüber streuen.

ZUTATEN

- 750 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Weißwein
- 2 Schalotten
- 30 g Butter
- 250 g Risottoreis
- 1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
- 1 rote Pfefferschote
- 20 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- 0.5 Bund Basilikum



REZEPT - ROTES PESTO