

Safran-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risottoreis	2 rote Paprika	2 mittelgroße Zwiebeln
125 g Parmesan	1 EL Butter	150 ml trockener Weißwein
800 ml Hühnerbrühe	1 Bund Petersilie	5 Safranfäden
Olivenöl		

Die Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und mit etwas Olivenöl erhitzen und glasig dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren sanft anbraten. Den Wein und die Brühe nach und nach zufügen. Ein paar Esslöffel Brühe zu den Safranfäden geben, so dass sich die Farbe des Safrans löst und diesen anschließend zum Reis geben.

Han Lohman am 04. August 2014