



Safranrisotto und Gemüse

(4 Personen)

400	gr	Risotto
3	dl	Weisswein
1,2	L	Bouillon
1	Stk	Sachet Safran
40	gr	Butter
1	Stk	Knoblauchzehe, gehackt
1	Stk	mittlere Zwiebel, gehackt
80	gr	Parmesan, gerieben
-	-	Salz, Pfeffer

Zwiebeln, Knoblauch, Reis im Butter glasig werden lassen, mit Wein ablöschen, mit heisser Bouillon auffüllen, auf kleinem Feuer ca. 15 – 20 Min. köcheln lassen, immer wieder rühren, event. verdampfte Bouillon wieder dazufügen.

Gegen Ende der Kochzeit Safran befügen (am Schluss bleibt das Aroma besser erhalten). Wenn nötig noch etwas salzen. Wenn der Reis noch leicht körnig ist (al dente) Topf vom Herd ziehen, Butter und $\frac{1}{2}$ des Käses dazugeben, gut mischen und anrichten. Den restlichen Käse darüber streuen und mit Petersilie garnieren.

grüner Spargel, Beilage

Schälen vom Kopf abwärts, Stangenenden entfernen, auf gleichlangen Schnitt achten

In grossem (weitem) Topf Salzwasser zum Kochen bringen, etwas Zucker und 1 Stückchen Butter dazugeben.

Spargelstangen einlegen, zugedeckt bei mässiger Hitze weichkochen. Garprobe: Wenn der Spargel auf der Gabel liegt, darf er nicht knicken. Anrichten.