

# Menu

## Safranrisotto

### *Zutaten* (für 4 Pers.)

1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
Butter zum Dünsten  
250 g Risottoreis  
1.5 dl Weisswein oder Bouillon  
1 Briefchen Safran  
8 dl Bouillon, heiss  
120 g geriebener Sbrinz  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer

### *Zubereitung*

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Reis dazugeben, mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, vollständig einkochen.  
Safran beifügen. Bouillon nach und nach dazugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln.  
Käse und Butter daruntermischen, abschmecken.