

## Safran Risotto von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

37.5 g Butter	In einer Pfanne warm werden lassen.
425 g Zwiebel	gehackt
2.5 Stück Knoblauchzehen	gehackt Zusammen mit der Butter und Zwiebeln andämpfen.
700 g Risottoreis	Beigeben und dünsten.
1.875 g Safran	
250 g Reibkäse	Beigeben und umrühren.
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	siedend Zusammen mit Salz, Pfeffer und Safran beigeben. Den Risotto ohne umrühren auf niedriger Hitze kochen.