

## Safran Risotto von Sofie Keller

Mengen für 8 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

30 g Butter	In einer Pfanne warm werden lassen.
340 g Zwiebel	gehackt
2.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt Zusammen mit der Butter und Zwiebeln andämpfen.
560 g Risottoreis	Beigeben und dünsten.
1.5 g Safran	
200 g Reibkäse	Beigeben und umrühren.
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	siedend Zusammen mit Salz, Pfeffer und Safran beigeben. Den Risotto ohne umrühren auf niedriger Hitze kochen.