



# SAFRAN- RISOTTO MIT LAUCH UND BIRNEN

## ZUTATEN

40 g Parmesan  
1 Zwiebel  
2 Birnen  
30 g Olivenöl  
320 g Risottoreis  
60 g trockener Weisswein  
720 g Wasser  
Bouillon und etwas Salz  
1 Briefchen Safran  
1 Lauch  
1 Becher Creme fraiche

## ZUBEREITUNG

- Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.
- Zwiebel halbiert und Birne geviertelt in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Olivenöl zugeben und 3 Min./120°C/STufe 1 dünsten.
- Reis und der in Ringe geschnittene Lauch begeben und ohne Messbecher 3 Min./120°C/ linkslauf/Stufe 1 dünsten.
- Wein zugeben und ohne Messbecher 1 Min./100°C/linkslauf/Stufe 1 ablöschen.
- Wasser, Bouillon für 0.5 Liter Flüssigkeit, 1 TL Salz und Safran zugeben, einmal mit dem Spatel über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen, anstelle des Messbechers, den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdecken stellen. und 12 Min/ 100°C/linkslauf/ Stufe 1 garen.
- Nach den 12 Minuten kontrollieren, ob der Reis gar ist. Allenfalls Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.
- Wenn der Risotto gar ist, Parmesan und Creme fraiche mit dem Spatel unterheben und servieren.

Genussmix.ch