

## Safranrisotto

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

2.5 Tassen Risotto Ticinese  
2 EL Olivenöl  
1 dl Weisswein  
1 Zwiebel  
1.5 L Hühnerbouillon  
2 Gerber Galakäsli  
1 Briefchen Safranfäden  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Rahm  
5-6 EL Parmesan

### Zubereitung:

2 EL Olivenöl in Pfanne geben und darin die fein gehackten Zwiebeln und Reis glasig dünsten.

Weisswein dazugiessen und leicht einkochen lassen. 1-1/2 l Hühnerbouillon in warmem Wasser auflösen und dazu giessen, die Gala-Käsli begeben und zusammen ca. 18 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen (Reis al dente).

Safranfäden gegen Ende der Kochzeit einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Rahm verfeinern.

Servieren und mit etwas Parmesan bestreuen.

Hinweis: Richtig italienisch wird der Risotto unter stetigem Rühren gar gekocht.

Parmesan nur ganz frisch gerieben verwenden. Schmeckt so am besten.