



Safranrisotto

Zubereitung

Die Zwiebel würfeln und die Knoblauchzehen fein hacken und in BONA Pflanzenöl anschwitzen. Den Speck und Safranfäden beigegeben. Den Reis zugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Den Wein dazu und alles unter Rühren garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Gemüsebouillon nach und nach unter weiterem Rühren dazugeben. Immer wenn die Flüssigkeit vom Reis fast aufgesogen ist, weitere Bouillon nachgießen, bis der Reis gar ist (nicht zu weich).

Gegen Ende der Kochzeit die Birne und den Parmesan einrühren. Den Reis al dente garen. Nochmals mit Salz und etwas Muskatnuss würzen.

Auf Birne und mit Speck gekrönt und mit Ricottaflocken bestreut servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isa Pichler.

Zutaten

180 g Risottoreis

1 l Gemüsebouillon

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 ml Weißwein

100 g geriebener Parmesan

2 EL BONA Pflanzenöl

Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss

Safranfäden

1 Birne

200g Speck geschnitten

150 g Ricotta