



Zutaten

- für 3 bis 4 Personen als Mahlzeit
- 1 El Olivenöl extra nativ
- 1 kleine Zwiebel
- 250 g Rundkorn-Vollreis (Risottoreis)
- 3 1/2 dl Wasser
- 1 1/2 dl Weisswein
- 12 Safranfäden
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- 1/2 dl Wasser
- 4 El Butter

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken, im Olivenöl andünsten, Reis zugeben, unter Rühren 2 bis 3 Minuten weiterdünsten, mit Wasser und Weisswein ablöschen, Safranfäden und Lorbeerblatt zugeben, aufkochen, Risotto bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
2. Salz und restliches Wasser unter den Risotto rühren, weitere 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Lorbeerblatt entfernen, die Butter unterrühren.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch