

Risotto

1

Leg dir alle Zutaten bereit. Schäl zuerst die Zwiebel. Halbier sie, und hack sie klein. Reib den Parmesan, und stell ihn für später zur Seite.



Für 4 Portionen

- ❑ 1 weiße Zwiebel
- ❑ 125 g Parmesan
- ❑ etwa 2 Liter Gemüsebrühe
- ❑ 3 EL Olivenöl
- ❑ 3 EL Butter
- ❑ 500 g Risotto-Reis
- ❑ 1 Messerspitze Safranpulver
- ❑ Basilikum zum Dekorieren

2

Erhitz die Brühe in einem Topf, und halt sie auf kleiner Flamme warm. Erhitz in einem weiteren Topf das Olivenöl und 2 EL der Butter.



3

Wenn die Butter in dem Öl geschmolzen ist, gib die Zwiebel dazu. Schwitz sie bei kleiner Hitze an, bis sie glasig, aber nicht braun ist.



4

Schütt den Reis hinein, und rühr alles 2 Minuten lang durch. Gieß dann mit der Kelle Brühe dazu, bis die Reiskörner bedeckt sind. Rühr weiter.



5

Würz mit dem Safranpulver. Sobald der Reis nicht mehr bedeckt ist, füll neue Brühe nach. Rühr weiter, sonst klebt der Reis am Topfboden.



6

Nach etwa 20 Minuten ist der Reis weich. Rühr die restliche Butter und die Hälfte des Parmesans unter. Dekorier alles mit Basilikum und Parmesan.



Text: Cornelia Jeske;
Fotos: Verena Brüning

»Ich find's lustig, wie der rote Safran das Risotto gelb färbt.«

Dieses Rezept stammt
von Karline, 10 Jahre.
Hier zeigt sie,
wie man es
zubereitet.



ZEIT LEO feiert Geburtstag!

Seit 10 Jahren nimmt das Kindermagazin der ZEIT Mädchen und Jungs mit auf Abenteuerreise – unterhält, taucht in ihre Lebenswelt ein und ermuntert sie zum Lesen.
Feier mit uns: Sicher dir zusammen mit deinen Eltern 4 Ausgaben für nur 10 €!

ELTERN-EXTRA: Neue spannende Kinderbücher



Jetzt bestellen:  www.zeit.de/leo-post

 **040/42 23 70 70***

*Bitte Bestellnummer 2037866 angeben