



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Safranrisotto mit Ofentomaten und glaciertem Zwiebellauch

Zutaten für Safranrisotto

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
100 g Risottoreis
50 g Weißwein
1 Prise Safran
300 ml Brühe
60 g Parmesan

Zutaten für die Ofentomaten

20 Kirschtomaten
Olivenöl
Zucker
Salz und Pfeffer
Thymian, Rosmarin
2 Knoblauchzehen

Zutaten für den glacierten Zwiebellauch

1 Bund Frühlingszwiebel
Butter, Salz

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch würfeln. In der Butter angehen lassen, Risottoreis zufügen und mit anschwitzen, bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen, fast verkochen lassen und mit Safran und 2/3 der Brühe auffüllen. Leise köcheln lassen, ab und zu umrühren und immer wieder etwas von der restlichen Brühe zufügen, bis der Reis bissfest gegart ist. Zum Schluss den Parmesan untermengen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Kirschtomaten in einer mit Olivenöl gefettete Auflaufform auslegen, mit Salz, Zucker, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und zerdrückten Knoblauchzehen würzen. Im heißen Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten garen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen, blanchieren und anschließend in Eiswasser abkühlen lassen. Später in einer Pfanne mit Butter wieder erhitzen und mit Salz würzen. Den Lauch dekorativ mit den Ofentomaten auf dem Risotto anrichten.

Guten Appetit!