



Spargel-Fenchel-Risotto

mit Safran und Zitrone



30-40min



2 Personen

Würzig und dekorativ zugleich ist der Safran in diesem cremigen Risottogericht das A und O. Die Fäden werden per Hand aus dem Stempel der Krokusblüte gezupft und getrocknet. Auch wegen dieser komplizierten Erntetechnik gilt Safran als eines der edelsten Gewürze überhaupt. Geschmacklich passt das aromatische Risotto hervorragend zum gegrillten Spargel, Fenchel und geriebenen Käse.

- 1 Zwiebel
- 1 Fenchelknolle
- 1 Packung grüner Spargel
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen Safranfäden
- 200g Risottoreis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stückchen Hartkäse^{3,7}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- große Pfanne
- Mörser und Stößel
- Messbecher
- Küchenreibe

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 621kcal, Fett 19.0g,
Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 14.8g



1. Gemüse schneiden

4. Risotto kochen

A close-up shot of a person's hands, wearing a white apron with the word 'MARU' visible, stirring a thick, yellow liquid in a clear plastic measuring jug. The jug is placed on a wooden surface. The background is a rustic brick wall.

2. Brühe vorbereiten

5. Gemüse grillen

3. Risotto ansetzen

A close-up photograph showing a person's hands grating a block of yellow cheese on a long, narrow metal grater. The grater is placed on a light-colored wooden cutting board. A pile of freshly grated cheese is visible on the board. The person is wearing a white apron, and a brick wall is visible in the background.

6. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben, unter das **Risotto** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Wasser hinzufügen, falls das **Risotto** nicht cremig genug ist. Das **Risotto** mit dem gegrillten **Spargel** und **Fenchel** anrichten und mit den **Zitronenspalten** servieren.