



Safran-Dill-Risotto mit Mandeln

mit gegrillten Karotten und Bröseltopping



30-40min



4 Portionen

Safran verleiht deinem cremigen Risotto nicht nur seine schicke Farbe, sondern kann auch einiges im Topf und auf der Zunge! In mühsamer Handarbeit geerntet, haben die kleinen Fäden ihren Preis, aber hin und wieder gönnen wir uns das schon. Das Ergebnis mit gegrillten Karotten und Käse-Panko-Kräuter-Krumen kann sich sehen lassen und ist köstlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Safran
- 2 Zwiebeln
- 10g Dill
- 400g Risottoreis
- 3 lila Karotten
- 2 Karotten
- 50g Mandelblättchen³
- 50g Panko-Paniermehl¹
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- 2TL Butter²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 784kcal, Fett 30.4g,
Kohlenhydrate 106.4g, Eiweiß 17.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen. Den **Safran** mit der Rückseite eines Löffels sanft zerdrücken und mit ca. 2TL heißem Wasser verrühren. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen.



4. Karotten rösten

Nebenher die **Karotten** ggf. schälen, in 1-2cm breite, schräge Scheiben schneiden und mit 1EL Honig sowie 2EL Olivenöl vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 8-10Min. im Ofen unter dem Grill rösten bzw. backen.



2. Risotto ansetzen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anschwitzen. Den **Reis** hinzufügen und ca. 1Min. leicht anrösten, dann mit dem **Safranwasser** und 2TL hellem Essig ablöschen und den **Reis** weitere 1-2Min. braten.



5. Mandeln anrösten

Die **Mandeln** und die **½ des Panko-Paniermehls** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 2Min. anrösten. **Vorsicht**, die **Mandeln** können schnell zu dunkel werden. Den **Käse** fein hacken.



3. Risotto kochen

Den **Reis** in der Pfanne nach und nach mit etwas **Brühe** begießen. Kontinuierlich rühren, bis der **Reis** die Flüssigkeit aufgenommen hat, erst dann wieder **Brühe** nachgießen. Den Vorgang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** gar ist, das dauert 18-20Min.



6. Risotto verfeinern

Ca. **¾ des Käses** und 2TL Butter in das **Risotto** rühren und das **Risotto** mit Salz und Pfeffer sowie nach Wunsch etwas Essig abschmecken. Den **restlichen Käse** und den **Dill** kurz vor dem Servieren unter die **Mandel-Panko-Mischung** rühren. Das **Risotto** mit den **gegrillten Karotten** und dem **Mandel-Panko-Topping** garnieren und servieren.