



Safranrisotto mit Luganighetta Gran Riserva, Zwiebel und Peperoni

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 320g Carnaroli-Reis
- n.b. Zwiebel
- n.b. rote Peperoni
- 180g Luganighetta Gran Riserva
- n.b. Glas Weisswein
- 1000ml Brühe
- n.b. Beutel Safranpulver
- n.b. Olivenöl
- 28g Butter
- 4EL geriebener Parmigiano Reggiano
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Zwiebel schälen.
2. Die Luganighetta Gran Riserva aus dem Darm nehmen und in Stücke schneiden.
3. Die Peperoni waschen und in Quadrate zu 2 cm schneiden.
4. 4 Esslöffel Olivenöl in einem flachen Topf mit dickem Boden erhitzen und die Zwiebel mit der Luganighetta Gran Riserva und der Peperoni für ungefähr 5 Minuten bei mässiger Hitze anbräunen.
5. Reis zugeben, für einige Minuten anbraten, leicht salzen, pfeffern und, wenn er heiss ist, mit Wein ablöschen.
6. Eine Kelle heisse Brühe und den Safranbeutel zugeben, den Reis zum Kochen bringen und gleichzeitig etwas Brühe zugliessen, oft umrühren.
7. Wenn der Reis al dente ist, eine letzte Kelle Brühe, die kalte Butter und den Parmesan-käse zugeben.
8. Den Herd ausschalten, den Reis für eine Minute abgedeckt ruhen lassen, kräftig rühren, um ihn glatt zu

machen. Sofort servieren.