



Safran-Vanille-Risotto mit Knoblauch

2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
1 kleine Zwiebel	schälen, fein hacken, bei mittlerer Hitze im Olivenöl andünsten
300 g Risottoreis wie Arborio, Carnaroli oder Loto	beifügen und glasig dünsten
1-2 Briefchen Safran oder Safranfäden	dazu geben
1 dl Weisswein	ablöschen, die Flüssigkeit einkochen lassen
9 dl heisse Hühnerbouillon	unter häufigem Rühren immer wieder etwas Flüssigkeit angiesen und bei milder Hitze köcheln lassen. Nach ca 15 Minuten
1 Knoblauchzehe	schälen, in feine Scheiben schneiden, beifügen
1 Scheibe frischer Ingwer	dazu geben
1 Streifen Zitronenschale	beifügen
½ Vanillestängel	dazu geben, solange köcheln, bis der Reis weich ist aber noch biss hat. Alle ganzen Gewürze wieder entfernen
Salz aus der Mühle	abschmecken
Cayennepfeffer	nur einen Hauch dazu geben
2 EL Butter	einrühren
50 g frischer Parmesan	dazu mischen, sofort servieren