

# Safranrisotto mit Romanesco

Von Für jeden Tag

## ZUTATEN

Für 2 Portionen

350 g Romanesco  
800 ml Hühnerbrühe  
1 Zwiebel  
2 El Öl  
150 g Risottoreis  
1 Msp. gemahlener Safran  
2 El Butter  
4 El Semmelbrösel  
schwarzer Pfeffer  
Salz  
50 g ital. Hartkäse

**ZEIT** 40 min

**NÄHRWERTE** pro Portion

639 kcal  
19 g Eiweiß  
32 g Fett  
78 g KH

## ZUBEREITUNG

1. Romanesco putzen und in Röschen schneiden. Den Strunk schälen und würfeln. Brühe in einem Topf aufkochen, Romanesco darin 4-5 Min. garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, beiseitestellen und die Brühe warm halten.
2. Zwiebel fein würfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Reis zugeben und 2 Min. mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. So viel Brühe zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20-25 Min. garen. Dabei immer wieder etwas heiße Brühe zugießen, sobald sie vom Reis fast aufgesogen ist. Nach 15 Min. den Safran unterrühren.
3. Inzwischen 1 El Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel zugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Kräftig mit Pfeffer würzen.
4. 1 El Butter und Käse unter den Risotto rühren. Risotto salzen, Romanesco zugeben und mit Semmelbröseln bestreut sofort servieren.