

## RISOTTO MIT SAFRAN, SOLEGGIATI-TOMATEN UND LAKRITZ



Chef: Tommaso Ruggieri

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. In der Zwischenzeit die gehackte Schalotte in einem Topf mit der Butter anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten rösten, mit dem Weißwein aufgießen und diesen verdampfen lassen, dann die Pulverzubereitung mit Safran hinzufügen. Weiter kochen lassen und dabei nach und nach die Brühe einrühren. Wenn das Risotto gar ist, die Grancrema mit Parmesan und einen Teelöffel des Öls der Soggiati-Tomaten einrühren. Das Risotto auf die Teller verteilen und mit Lakritzpulver bestreuen. Mit zwei Scheiben Soggiati-Tomaten garnieren und servieren.

### Menù-Zutaten

100 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1  
12 spicchi Soggiati - TX1  
30 g. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90  
480 g. Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1  
q.b. Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1

### Zutaten

25 g Lakritzpulver  
30 g Schalotte  
50 g Butter  
80 ml Weißwein