

## RISOTTO MIT SAFRAN, SPARGEL UND PECORINO-KÄSE



### Menù-Zutaten

100 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1  
400 gr Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107  
40 g. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90  
500 gr Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1  
q.b, Grancuoco granulare (Brühhegranulat „Grancuoco“) - BH1

### Zutaten

100 g Butter  
80 g Parmesankäse  
60 ml Weißwein  
60 g Zwiebel

Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit Brühhegranulat "Grancuoco" nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. In einer Kasserolle die gehackte Zwiebel mit 40 g Butter anbraten; den Reis dazugeben und einige Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Jetzt weiter kochen und dabei nach und nach die vorbereitete Brühe einrühren. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Safranzubereitung und die Gransalsa mit Spargelspitzen zugeben. Wenn der Reis gar ist, vom Herd nehmen und die restliche Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Das Risotto auf den Tellern verteilen und mit der Grancrema mit Pecorino beträufeln.