

Safranrisotto mit Cipollata und Salat (1)

In der Haushaltkunde der 1. Sekundarschule habe ich gelernt Safranrisotto zu kochen.

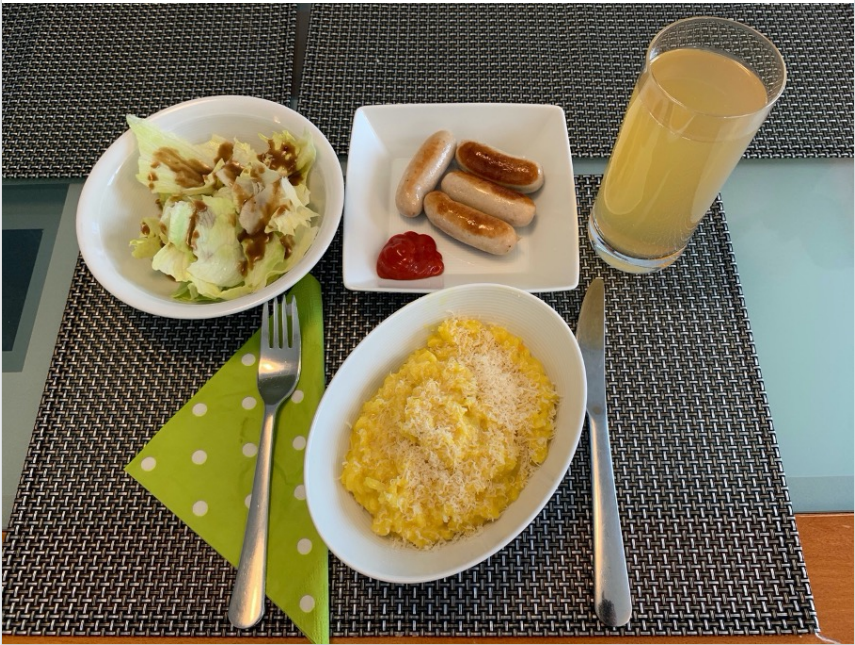
Zutaten




Resultat



Resultat



Rezept 

Safranrisotto (2)

Zutaten Risotto / Cipollata

50g Butter

1 kleine oder mittlere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250g Risottoreis

8dl Wasser

1 Hühnerbouillon-Würfel

100g geriebener Parmesan

12 Cipollata

Zutaten Salate / Salatsauce

grüner Salat (nach Belieben, hier Eisbergsalat)

1 TL Senf

1-2 TL Honig

100 ml Olivenöl

50 ml Nussöl

50-100 ml Essig

Prise Salz

Salatgewürz, Pfeffer nach Belieben

Zubereitung Risotto

Zubereitung

Zubereitung Salatsauce / Salat

alle oben genannten Zutaten in einen Saucenshaker geben

gut schütteln und fertig

Salat rüsten, waschen und schwingen

Salat in mundgerechte Stücke reißen und in Schüssel anrichten

Jeder kann am Tisch selber die Menge Salatsauce selber wählen

Zubereitung Cipollata

Fett in Bratpfanne erhitzen, aber nicht zu heiss (7 von 10)

Cipollata 8 – 10 min braten

Wenn gewünschte Bräune erreicht, Hitze zurücknehmen oder gleich anrichten

Safranrisotto (3)

Zubereitung Risotto und Cipollata



Mis en place bereit



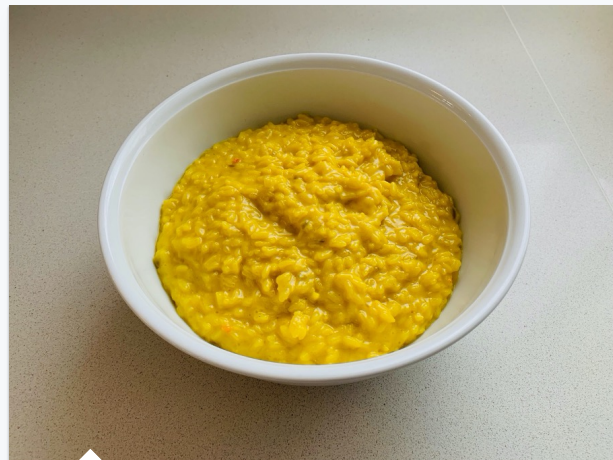
Butter schmelzen lassen



Zwiebel andünsten



Reis anbraten



Risotto fertig



Salatsosse in einem Shaeker fertig mischen



Cipollata braten



Cipollata fertig

Safranrisotto (4)

Anrichten

