

Rezept

Luxus-Risotto

Ein Rezept von Luxus-Risotto, am 18.12.2025

Zutaten

150 g	junge Möhren	100 g	Spargelabschnitte
	1/2 Zwiebel	1 EL	Mandelsplitter
2 EL	Öl	125 g	Rundkornreis (Risotto- oder Milchreis)
350 ml	Gemüsebrühe (Instant)	1 Msp.	Safran
2 EL	Orangensaft		Salz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Möhren putzen, waschen, längs halbieren oder vierteln und in ca. 4 cm lange Abschnitte teilen. Spargel waschen, Enden nachschneiden, Stangen schälen und in 3 cm lange Stücke teilen. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Mandelsplitter in einer Pfanne hellbraun rösten, herausnehmen, beiseitestellen. Das Öl erhitzen. Zwiebel und Möhren darin ca. 5 Min. dünsten. Den Reis einstreuen und mitdünsten, bis er hell und glasig ist. Ca. 250 ml Brühe angießen, Mandeln und Spargel zugeben. Unter Rühren den Reis die Brühe aufnehmen lassen.
3. Den Safran in 1 EL heißem Wasser auflösen und zum Orangensaft geben. Wenn die Brühe fast vom Reis aufgenommen ist, übrige Brühe mit dem Safran-Orangensaft vermischt aufgießen und das Risotto leise köchelnd weitergaren. Es sollte stets nur so viel Flüssigkeit im Topf sein, dass der Reis eben bedeckt ist. Nach etwa 20 Min. sollte die Brühe fast vom Reis aufgenommen und der Reis gar sein, aber noch Biss haben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.