

SAFRAN-LINSEN-RISOTTO

Zutaten (4 Personen)

- 700g Bundkarotten
- 60g grüne Linsen
- 2 Schalotten
- 5 EL Olivenöl
- 300g Risotto-Reis
- 1,5 dl Weisswein
- 1 Briefchen [Safran](#)
- 6 dl [Gemüsebouillon](#), heiss
- 1 TL [Afrikanisches Perlensalz](#)
- 1 TL [Schwarzer Kampot Pfeffer](#)
- 50g geriebener Sbrinz
- 1 Frischkäse mit Pfeffer à ca. 150 g, z. B. Boursin

Karotten rüsten, Grün auf ca. 3 cm kürzen. Grosse Karotten längs halbieren. Linsen mit Wasser bedeckt 15 Minuten vorkochen. Abgiessen und kalt abspülen. Schalotten hacken. Die Hälfte des Öls erhitzen. Reis dünsten. Schalotten begeben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen, Flüssigkeit einkochen lassen. Safran begeben. Nach und nach die Bouillon zufügen und unter Rühren bei kleiner Hitze zu einem sämigen Risotto kochen. Linsen daruntermischen. Risotto mit Salz, Pfeffer und geriebenem Sbrinz abschmecken. Restliches Öl erhitzen. Karotten anbraten. Wenig Wasser begeben und ca. 8 Minuten knapp weich kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Safran-Linsen-Risotto mit Karotten anrichten. Frischkäse darüberbröckeln und servieren.

