

### Cremiges Risotto Milanese mit Auberginen

#### Zutaten

50 g Parmesankäse  
400 g Auberginen  
2 Liter Salzwasser  
3 EL Olivenöl  
200 g Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
10 g Butter  
120 ml Weißwein  
280 g Risottoreis  
1 Liter heiße Gemüsebrühe  
2 g Safranpulver  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Den Parmesankäse reiben und beiseite stellen.

Die Auberginen waschen, längs halbieren und würfeln. In kochendem Salzwasser blanchieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Anschließend im heißen Olivenöl kurz und kräftig anbraten und beiseite stellen.

Die Zwiebeln klein schneiden. In Öl und Butter glasig anschwitzen und bevor sie Farbe bekommen mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Reis dazugeben und gut unterrühren. Mit etwas von der heißen Brühe angießen. Und wieder unter Rühren einkochen.

Dieser Vorgang wird solange wiederholt, bis die Brühe verbraucht ist und der Reis die gewünschte cremige Konsistenz mit bissfester Struktur erreicht hat.

Das Risotto kurz vor Fertigstellung mit dem in etwas heißer Brühe aufgelösten Safran verrühren. Den geriebenen Käse und die vorbereiteten Auberginen unterrühren.

Das Risotto heiß servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Min / Schwierigkeitsgrad: einfach

Safran hat einen charakteristischen süßen Duft und schmeckt bitter-herb-scharf.

Er enthält Carotinoide und Farbstoffe, welche diesem Gericht die intensive gelbe Farbe verleihen. Ein weiterer Inhaltsstoff ist Crocin, das antioxidativ wirkt und gut für die Augen ist.

**Guten Appetit!**