

Weizen-Safran-Pilaw

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 Ei	Olivenöl
2	Schalotten, fein gewürfelt
200 g	vorgegarte Hartweizenkörner z. B. Ebly
ca. 450 ml	Flüssigkeit (Brühe, heller Fond)
1 Msp.	Safranfäden
Salz, Pfeffer, fein geschnittene Petersilie	

Mengenverhältnis
Weizen zu Flüssigkeit
1 Teil : 2 ½ Teile

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Das Olivenöl in einem passenden Geschirr erhitzen.
3. Schalotten darin ohne Farbe anschwitzen.
4. Weizenkörner zugeben und kurz anschwitzen.
5. Brühe zugeben, würzen, aufkochen und die Safranfäden einstreuen.
6. Das Geschirr abdecken und im Rohr bei 160° C, ca. 12-15 Minuten garen.
7. Pilaw mit einer Gabel auflockern, abschmecken und die Petersilie zugeben.