

REZEPT

FRISCHES SPARGELRISOTTO

» ZUTATEN:

- » 500g Spargel (weiß oder grün)
- » 250g Risottoreis
- » 2 EL Olivenöl
- » 2 EL Butter
- » 1 Schalotte
- » Geriebene Schale und Saft einer Bio-Zitrone
- » 200ml trockener Weißwein
- » 700ml Gemüsebrühe
- » 100g frisch geriebener Parmesan
- » Salz & Pfeffer

» ZUBEREITUNG:

- » Spargel schälen und in Stücke schneiden. Die Schalotte fein hacken und bei mittlerer Temperatur in Olivenöl und Butter andünsten. Sobald die Zwiebel glasig ist, den Reis dazugeben. Ein paar Minuten rühren, bis auch der Reis anfängt leicht glasig auszusehen. Dann mit Weißwein ablöschen.
- » Ungefähr die Hälfte der Brühe, einen Teelöffel geriebene Zitronenschale und die Spargelstücke hinzugeben. Falls grüner Spargel verwendet wird, diesen erst kurz vor Ende hinzugeben, da er knackig bleiben soll. Weißer Spargel braucht hingegen Zeit um weich zu werden. Unter ständigem Rühren und Zugabe von mehr Brühe den Reis bissfest kochen. Bei Bedarf die Temperatur herunterdrehen.
- » Ganz zum Schluss den geriebenen Parmesan unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

