



Würziges

Spargelrisotto



Spargelrisotto

Zutaten

Für 4 Personen

1	Zwiebel
150 g	Risottoreis
1 EL	Butter
4 EL	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe
250 g	Spargel (weiß)
250 g	Spargel (grün)
500 ml	Wasser
Etwas	Salz
Etwas	Zucker
Etwas	Pfeffer
2 EL	Pinienkerne
4 EL	Parmesan
2 EL	Kerbel

Zubereitung

Zwiebel würfeln und mit dem Risottoreis in zerlassener Butter glasig andünsten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen.

So viel Gemüsebrühe zugeben, dass der Reis nur bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze ohne Abdeckung quellen lassen, bis die Brühe aufgesogen ist. Ab und zu umrühren. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis die ganze Brühe vollständig aufgesogen ist.

Weißer Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Wasser mit Salz und Zucker erhitzen und Spargel darin ca. 10 Minuten köcheln (grünen Spargel etwas kürzer), bis er durch, aber noch bissfest ist. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Spargel schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit geriebenem Parmesan, Pinienkernen und gehacktem Kerbel unter den Reis mischen. Mit Pfeffer würzen und mit etwas gehobeltem Parmesan servieren.

Tipp

Risotto pur genießen oder als Beilage zu Fisch, Geflügel oder Lamm servieren.