



Spargel-Risotto

Zutaten f. 4 Personen:

Je 250 g weißen + grünen Spargel
2 Zwiebeln
½ Knoblauchzehe
4 EL Kern- oder Olivenöl
375 g Risottoreis
1/8 l Weißwein
0,75 l Gemüsebrühe
Etwas Kerbel oder Petersilie
Salz, Pfeffer und Zucker
40 g Parmesan

Zubereitung:

In einer hohen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und darin die Zwiebelwürfel und Knoblauchstücke glasig dünsten. Den Risottoreis dazu geben und die Körner glasig werden lassen, dann mit dem Wein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, immer wieder etwas Brühe hinzugießen bis der Reis gar ist.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen und in schräge schmale Stücke schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Spargelstücke ca. 5 Min. anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Evtl. noch mit etwas Weißwein oder Zitronensaft beträufeln.

Alles zusammen vermischen und den gehackten Kerbel unterrühren. Auf dem Teller mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und genießen.