

## heute gibt es...

# Spargelrisotto



### **Zutaten: (für 2 Personen)**

- 250g grüner Spargel
- 30g Butter
- 1 Schalotte oder 1 kleine Zwiebel
- 160g Risottoreis (z.B. Arborio oder Carnaroli)
- 50ml trockener Weißwein
- etwa 500ml heiße Gemüsebrühe
- 30g Parmesan

### **Zubereitung:**

Anmerkung zu Beginn: Die Gemüsebrühe sollte während der Zubereitung in einem Topf heiß gehalten werden, ohne dabei zu kochen.

1. Den Spargel waschen, am unteren Drittel schälen und etwa 2-3 cm der Enden schälen.
2. In einem Topf Salzwasser zum kochen bringen. Nebenher die Spargelstangen in circa 3 cm lange Stücke schneiden und anschließend für acht bis zehn Minuten bei niedriger Hitze kochen. Sobald diese gar sind auf einen Sieb abtropfen lassen und beiseite stellen.
3. Die Schalotte schälen und würfeln. Die Hälfte der Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
4. Nun den Risottoreis zu den Schalotten dazugeben und alles so lange rühren, bis der Reis ebenfalls glasig aussieht und jeder Reiskorn von Butter benetzt ist.
5. Mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen.
6. Sobald der Wein vollständig verdampft ist eine Suppenkelle heiße Gemüsebrühe dazugeben und den Risotto bei niedriger Hitze für circa 20 Minuten im offenen Topf kochen lassen. Unter gelegentlichem Umrühren immer wieder etwas von der Gemüsebrühe nachgießen, sodass der Reis stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zum Schluss sollte das Risotto eine cremige Konsistenz haben, die einzelnen Reiskörner im Zentrum jedoch immer noch bissfest sein.
7. Zum Schluss die restliche Butter, den Parmesan und die Spargelstücke vorsichtig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**Tipps:**

- Ihr könnt einzelne Spargelspitzen beiseite legen und nicht unter das Risotto rühren, sondern vor dem Servieren auf diesem anrichten.
- Für eine vegetarische Variante unbedingt darauf achten, dass der Parmesan nicht mit tierischem Lab hergestellt wurde.
- Wer mag kann noch geraspelten Parmesan kurz vor dem Servieren auf das Risotto geben.