

### Rezept

# **Spargelrisotto**

Ein Rezept von Spargelrisotto, am 28.04.2024

#### **Zutaten**

**500 g** grüner Spargel

3 EL Butter

1/8 l trockener Weißwein (ersatzweise Hühnerbrühe)

**1 TL** abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

Pfeffer

1 kleine Zwiebel

250 g Risottoreis (z. B. Arborio oder Carnaroli)

etwa 600 ml Hühnerbrühe

**80 g** Parmesan

Salz

## **Rezeptinfos**

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 665 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Enden abschneiden. Die Spitzen schräg etwa 3 cm lang abschneiden, beiseite stellen. Die Spargelstangen schräg in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.
- 2. Die Hälfte der Butter zerlassen, Zwiebel und Spargelstücke darin andünsten. Reis zufügen und glasig dünsten. Den Wein angießen, bei großer Hitze verdampfen lassen. Die Hitze auf mittlere Temperatur zurückschalten.
- 3. Nach und nach unter Rühren die heiße Brühe zum Reis geben, immer erst nachgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach 10 Min. die Spargelspitzen zufügen, Risotto weitere 10 Min. garen.
- 4. Restliche Butter mit Käse und Zitronenschale untermischen, 5 Min. ruhen lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.