

Rezept

Frühlingsrisotto

Ein Rezept von Frühlingsrisotto, am 24.01.2025

Zutaten

600 g weißer Spargel	2 Zwiebeln
4 EL Olivenöl	2 TL Zucker
Salz	1,1 l Gemüsfond (ersatzweise Gemüsebrühe)
400 g Risottoreis (z. B. Arborio)	50 ml trockener Weißwein (nach Belieben)
2 Handvoll gemischte Frühlingskräuter (z. B. Dill, Kerbel, Schnittlauch, Bärlauch)	80 g italienischer Hartkäse (am Stück; z. B. Montello)
40 g Butter	1 EL Balsamico bianco
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen schräg in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin unter gelegentlichem Wenden anbraten. Den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Mit Salz würzen und beiseitestellen.
3. Den Fond erhitzen. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Reis hinzufügen und kurz mitdünsten. Nach Belieben mit dem Wein ablöschen und kurz verkochen lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach den Fond zufügen und jeweils etwas einkochen.
4. Den Risotto auf diese Weise bei schwacher bis mittlerer Hitze 18-20 Min. kochen, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist, dabei nach ca. 15 Min. den Spargel dazugeben.
5. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, evtl. die Blätter abzupfen und alles grob hacken. Den Käse grob reiben. Käse, Butter und Essig unter den Risotto rühren und mit Pfeffer und nach Belieben etwas Salz abschmecken. Zwei Drittel der Kräuter unterrühren. Mit den restlichen Kräutern garniert servieren.