

Rezept

# Kräuterrisotto mit grünem Spargel

Ein Rezept von Kräuterrisotto mit grünem Spargel, am 27.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	<b>1 Handvoll</b> Kerbel
<b>je 1/2 Bund</b> Petersilie und Zitronenmelisse	<b>2</b> dicke Frühlingszwiebeln mit Grün
<b>3 EL</b> Butter	<b>1 TL</b> Puderzucker
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>400 g</b> italienischer Risottoreis	<b>200 ml</b> trockener Weißwein
<b>gut 1 l</b> heiße Gemüsebrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel gründlich waschen und im unteren Drittel schälen. Holzige Enden großzügig wegschneiden. Spargelspitzen abschneiden und beiseitelegen. Stangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Weiße sehr fein hacken. Das Grüne fein schneiden und mit den Kräutern mischen.
2. In einem großen Topf 1 EL Butter schmelzen. Die Spargelstücke darin 2-3 Min. anbraten, aber nicht bräunen. Die Spargelspitzen dazugeben, alles mit dem Puderzucker bestäuben und in weiteren 3 Min. bissfest dünsten. Den Spargel aus dem Topf nehmen, mit der Hälfte der Kräutermischung bestreuen, salzen, pfeffern und beiseitestellen.
3. Wieder 1 EL Butter im Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, den Risottoreis mitdünsten. Hitze erhöhen, den Wein dazugießen und verdampfen lassen. Dann bei schwächerer Hitze nach und nach die Gemüsebrühe angießen, dabei häufig rühren. Nach gut 15 Min. den Spargel dazugeben und mitgaren, bis der Reis sämig ist, die Körner aber noch Biss haben. Die restliche Butter unterrühren und den Risotto heiß servieren, beispielsweise als Beilage zu kurz gebratenen Lamm- oder Kalbskoteletts.