

## Rezept

# Safranrisotto mit Spargel

Ein Rezept von Safranrisotto mit Spargel, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	<b>2</b> Schalotten
<b>60 g</b> Parmesan am Stück	<b>1/2</b> Bio-Zitrone
<b>3 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>150 ml</b> Weißwein
<b>60 g</b> Butter	<b>200 g</b> Risottoreis (z. B. Arborio)
<b>1 Döschen</b> Safranfäden (ca. 1 g)	<b>750 ml</b> Geflügelbrühe
<b>1 Prise</b> Cayennepfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen im unteren Drittel dünn schälen und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelspitzen beiseitelegen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Käse reiben. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Spargelstücke darin ca. 2-3 Min. andünsten, mit Salz und Zucker würzen. Den Wein angießen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Spargelspitzen dazugeben und den Topf beiseitestellen.
3. 30 g Butter in einem Topf zerlassen, die Schalotten darin glasig dünsten. Reis und Safran dazugeben und kurz mitdünsten. 250 ml Brühe dazugießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, dabei öfters umrühren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist.
4. Nach ca. 15 Min., wenn der Reis noch etwas Biss hat, den Spargel samt Sud untermischen und weitere 5 Min. köcheln lassen. Parmesan, übrige Butter und Zitronenschale unter den Risotto rühren. Risotto mit Salz und Cayennepfeffer würzen.