

Rezept

# Schnelles Basmati-Grüenspargel-Risotto

Ein Rezept von Schnelles Basmati-Grüenspargel-Risotto, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Bio-Limette	<b>1/2 l</b> Gemüsebrühe (Instant)
<b>300 ml</b> Kokosmilch	<b>2 TL</b> grüne Currypaste
<b>30 g</b> Butter	<b>180 g</b> Basmatireis
<b>50 g</b> Cashewkerne	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Thai-Basilikum in Streifen (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Spargel putzen, waschen, längs halbieren und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Limette heiß waschen, trocken reiben, von einer Hälfte die Schale abreiben und den Saft auspressen, die andere Hälfte halbieren. Brühe, Kokosmilch und Currypaste in einem Topf erhitzen, bei schwacher Hitze warm halten.
2. Die Butter in einem großen Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Spargel, Reis und Cashewkerne dazugeben und bei mittlerer Hitze 1-2 Min. mitbraten.
3. Nach und nach die Brühe zum Reis geben, bei mittlerer Hitze unter Rühren verkochen lassen. Auf diese Weise ca. 10 Min. offen kochen. Restliche Brühe und Limettenschale hinzufügen und 2-3 Min. zugedeckt ruhen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Auf zwei Tellern mit den Limettenvierteln anrichten. Nach Belieben mit dem Thai-Basilikum bestreuen.