Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schnelles Risotto mit grünem Spargel

Ein Rezept von Schnelles Risotto mit grünem Spargel, am 26.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
300 g	Risottoreis (z. B. Arborioreis)
1 l	Hühnerbrühe
	Salz
1 EL	Butter
60 g	Parmesan am Stück
2 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein (ersatzweise Wasser)
500 g	grüner Spargel
1 Prise	Zucker
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls mit andünsten. Den Wein und ca. 250 ml der Brühe angießen.

2. Bei mittlerer Hitze im offenen Topf unter gelegentlichem Rühren ausquellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann erneut etwas Brühe angießen und wieder rühren, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesaugt hat. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgebraucht und der Reis gar ist. Dabei immer wieder umrühren. Das Risotto ist gar, wenn es eine cremige Konsistenz hat, aber der Reis noch leicht bissfest ist. Das dauert ca. 20-25 Minuten.

3. Inzwischen den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Etwa 500 ml Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen. Die Spargelstangen darin ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die Stangen abtropfen lassen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und unter das Risotto mischen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan hobeln und dazuservieren.