

Rezept

Spargel-Risonotto

Ein Rezept von Spargel-Risonotto, am 27.04.2024

Zutaten

500 g grüner Spargel	200 g Scamorza (geräucherter Mozzarella)
50 g Butter	400 g Risoni-Nudeln (ersatzweise Kritharaki)
ca. 1,1 l heiße Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 620 kcal, 23 g F, 22 g EW, 74 g KH

Zubereitung

1. Backofen mitsamt tiefem Backblech (Mitte) auf 220° vorheizen. Spargel waschen, untere Drittel großzügig schälen und holzige Enden abschneiden. Spargel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Käse fein raspeln.

2. Die Butter auf dem Blech erhitzen und den Spargel darauf ca. 3 Min. anbraten. Die Risoni hinzufügen und die Brühe angießen. Die Risoni in 15-20 Min. bissfest garen, dabei zwischendurch umrühren. Eventuell noch etwas Brühe unter die Nudeln rühren. Die Hälfte vom Käse untermischen und schmelzen lassen. Risonotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem übrigen Käse bestreut servieren.