

Rezept

Spargel-Risotto

Ein Rezept von Spargel-Risotto, am 28.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln	1 l	Geflügelbrühe (Instant)
400 g	grüner Spargel (dünne Stangen)	50 g	Butter
250 g	Risottoreis (oder Rundkornreis)	200 ml	trockener Weißwein
1 EL	Olivenöl		Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle	100 g	geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Brühe erhitzen. Den Spargel waschen, die Enden abschneiden und das untere Drittel schälen, die Spargelstangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Den Reis darin einrühren und garen, bis die Butter aufgesogen ist – das dauert ca. 2 Min., dann die Zwiebelwürfel untermischen. Mit dem Weißwein ablöschen und rühren, bis der Wein aufgesogen ist.

3. Die heiße Brühe unter Rühren portionsweise zum Risotto dazugeben (immer nur so viel Brühe dazugießen, dass der Reis gerade eben bedeckt ist) und unter gelegentlichem Rühren 15-20 Min. bei geringer Hitze quellen lassen.

4. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin ca. 1-2 Min. unter Wenden anbraten. Die Spargelstücke nach 5 Min. Garzeit des Risottos darin untermischen.

5. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Der Reis sollte bissfest sein, also nicht zu hart und nicht zu weich – evtl. noch etwas Weißwein oder Brühe nachgießen und leicht einkochen lassen. Den frisch geriebenen Parmesan untermischen und das Risotto anrichten.