

Rezept

Spargelrisotto mit Fontina-Käse

Ein Rezept von Spargelrisotto mit Fontina-Käse, am 09.06.2026

Zutaten

500 g grüner Spargel	1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen	3 EL Butter
400 g italienischer Risottoreis	¼ l trockener Weißwein
¾-1 l Hühner- oder Fleischbrühe	½-1 unbehandelte Zitrone
ein paar Zweige Basilikum	100 g Fontina (der macht den Risotto noch sämiger, aber Parmesan tut's auch)
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 bis 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

- 1.** Erster Akt für den Risottokoch: Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Man spürt beim Schneiden, was weg muss: Die holzigen Teile lassen sich schwer schneiden. Auch die Spitzen wegschneiden und weglegen, weil die erst später in den Topf müssen. Den Rest in ungefähr 1 cm breite Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz fein schneiden.
- 2.** Zweiter Akt: Die Hälfte von der Butter warm und flüssig werden lassen, aber nicht braun. Zwiebel, Knoblauch und Spargel darin unter Rühren andünsten. Reis dazuschütten und umrühren, bis die Körner glänzen.
- 3.** Wein dazu und bei starker Hitze unter Rühren verdampfen lassen. Dann 1 Schöpfer Brühe drangießen und die Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten. Und jetzt heißt es, fleißig rühren und immer mal wieder Flüssigkeit nachgießen. Nach 10 Minuten kommen auch die Spargelspitzen dazu und nach nochmal 10 Minuten steht die erste Kostprobe an: Die Körner lassen sich jetzt gut beißen, sind aber nicht ganz weich.
- 4.** Zum letzten Akt: Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale ganz dünn abschneiden – ohne das Weiße, denn das macht den Risotto eher bitter als frisch. Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Basilikumblättchen abzupfen, auch in Streifen schneiden. Und den Käse würfeln.
- 5.** Käse, Zitronenschale und Basilikum mit der übrigen Butter in den Topf geben und jetzt nur noch so lang rühren, bis der Käse im heißen Reis geschmolzen ist. Salzen, pfeffern und das köstliche Finale genießen!