

Rezept

Spargelrisotto mit Tomaten

Ein Rezept von Spargelrisotto mit Tomaten, am 14.04.2026

Zutaten

2	Schalotten	4 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis (z. B. Arborio)	100 ml	trockener Weißwein
1,2 l	heiße Gemüsebrühe	400 g	grüner Spargel
60 g	italienischer Hartkäse (mit mikrobiellem Lab; z. B. Montello)	400 g	Kirschtomaten
	Salz	4 EL	Aceto balsamico
			Pfeffer
1 Handvoll	Basilikumblätter		

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 14 g F, 13 g EW, 63 g KH

Zubereitung

1. Schalotten schälen, fein würfeln, in einem Topf in 3 EL Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis unterrühren, kurz mitdünsten. Wein angießen, einkochen lassen. So viel Brühe angießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Unter häufigem Rühren ca. 20 Min. garen, dabei nach und nach die übrige Brühe angießen.
2. Inzwischen Spargel waschen, Enden abschneiden. Stangen im unteren Drittel schälen und schräg in 1-2 cm breite Stücke schneiden. Käse fein reiben.
3. Tomaten waschen und in einer beschichteten Pfanne im übrigen Öl (1 EL) bei mittlerer bis großer Hitze ca. 3 Min. braten, bis sie aufplatzen. Aceto und 2 EL Wasser hinzufügen. Salzen, pfeffern und ca. 3 Min. sirupartig einkochen. Abgedeckt warm halten.
4. Spargel ca. 5 Min. vor Garzeitende unter den Risotto rühren. Basilikum waschen, trocken schütteln. Die Hälfte fein schneiden und unter den Risotto mischen. Salzen, pfeffern, ca. 2 Min. ziehen lassen. Mit Tomaten, Käse und Basilikumblättern garnieren.