

Spargelrisotto



Zutaten:

400g Spargel, weiß
3 Schalotten
2 EL Olivenöl
250g Risottoreis
100 ml Weißwein
600 ml Spargelfond
1 TL Salz
25 g Butter
80 g Parmesan
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spitzen in Butter anbraten. Den restlichen Spargel in Stücke schneiden. Aus den harten Teilen und den Schalen des Spargel einen Fond herstellen. Die Schalotten schälen und fein würfelig schneiden. Die Zwiebelstücke in einem Topf mit Olivenöl glasig anbraten. Reis zufügen, kurz mitbraten, dann mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach mit dem Spargelfond aufgießen, den Reis ca. 15 Minuten darin mit häufigem Umrühren köcheln lassen. Die Spargelstücke hinzugeben und 10 min. weitergaren. Zum Schluss Butter, die angebratenen Spargelspitzen und Parmesan darunterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Getreide

