

## Spargelrisotto

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Personen

#### Für das Spargelrisotto

5 weiße Spargelstangen  
5 grüne Spargelstangen  
200 g Risotto-Reis  
1 Schalotte  
3 Esslöffel Olivenöl  
200 ml Weißwein  
50 g Butter  
30 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse  
Salz, Pfeffer

#### Für den Spargelsud (oder 500 ml Gemüsefond)

2 l Wasser  
20 g Salz  
20 g Zucker  
1/2 Zitrone  
20 g Butter  
1 Lorbeerblatt

**Spargelrisotto** muss sein. Mindestens ein Mal im Jahr, noch besser zwei Mal oder gar öfter. Nach einem langen Tag in der Küche gibt es für mich zum Feierabend nichts besseres als ein schön **schlotziges Risotto**. Das Gute: Risottoreis, Butter und Parmesan habe ich einfach immer

auf Vorrat. Es ist einfach gemacht, sättigt angenehm und schmeckt sogar noch am nächsten Tag! Was will man mehr? Wenn dann noch das **Edelgemüse** Saison hat, gibt es bei mir kein Halten mehr! Ich möchte mal wetten, dass auch dich mein Rezept für Spargelrisotto glücklich machen wird. Also worauf wartest du?

- 1 -

Weißer Spargel waschen und schälen. Grüner Spargel waschen und nur bei Bedarf im unteren Bereich schälen. Holzige Enden der Spargelstangen vorsichtig abbrechen oder abschneiden. Spargelstangen in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln und solange kühl stellen.

- 2 -

Aus den Spargelresten nun mit allen übrigen Zutaten einen Spargelsud kochen. Alternativ schmeckt auch ein kräftiger Gemüsefond.

- 3 -

Für das Spargelrisotto Schalotte fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Reis einstreuen und verrühren, sodass jedes Korn mit einer Schicht Öl überzogen ist. Mit Weißwein ablöschen.

- 4 -

Nun nach und nach mit heißem Spargelsud oder Gemüsefond angießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dabei regelmäßig rühren. Nach etwa 25 Minuten ist der Risottoreis fertig gegart.

- 5 -

Währenddessen Spargel schräg in Stücke schneiden und für die letzten 10 Minuten zum Risotto geben.

## Spargelrisotto

Spargelspitzen dabei zurückhalten und erst zum Schluss zufügen.

- 6 -

Zuletzt Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Danach sofort servieren.