# SPARGELRISOTTO

**Zutaten** *(für 2 Portionen)*

1 Zwiebel (gewürfelt)
150 g Risottoreis
1 EL Butter
4 EL Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel
500 ml Wasser
etwas Salz und Zucker
etwas Pfeffer
2 EL Pinienkerne
4 EL geriebener Parmesan
2 EL gehackter Kerbel

**Zubereitung** *(ca. 40 Min.)*
Zwiebelwürfel und Risottoreis in zerlassener Butter glasig andünsten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen. So viel Gemüsebrühe zugeben, dass der Reis nur bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze ohne Abdeckung quellen lassen, bis die Brühe aufgesogen ist. Ab und zu umrühren. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis die ganze Brühe vollständig aufgesogen ist.

Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Wasser mit Salz und Zucker erhitzen und Spargel darin ca. 10 Minuten köcheln (grünen Spargel etwas kürzer), bis er durch, aber noch bissfest ist. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Spargel schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit geriebenem Parmesan, Pinienkernen und Kerbel unter den Reis mischen. Mit Pfeffer würzen und mit etwas gehobeltem Parmesan servieren.

**Tipp:**
Risotto pur genießen oder als Beilage zu Fisch, Geflügel oder Lamm servieren.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
**www.gq-bayern.de**

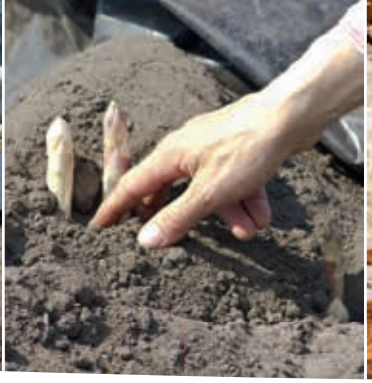
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

**www.alp.bayern.de**

2. Auflage, 06/2015, Best.-Nr. 1252, alp Bayern, Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern · Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, E-Mail: info@alp.bayern.de, www.alp.bayern.de · Bildnachweis: Bayerisches StMELF; thinkstock.de; Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Schrobenhausen · Gestaltung: CUBE Werbeagentur GmbH, München · Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH, Stamsried

# GUT ZU WISSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT!

## SPARGEL



# „GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“ FÜR SPARGEL

Wenn Sie bei Spargel auf Frische und Qualität Wert legen und wissen wollen, woher er kommt, dann achten Sie auf **das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“!**

**GUT ZU WISSEN,**
**WAS AUF DEN TISCH KOMMT …**

## DIESES ZEICHEN STEHT FÜR:

### HERKUNFT VON BAYERISCHEN BAUERN UND ERZEUGERN

- Spargel zu 100% in Bayern erzeugt
- Spargel zu 100% in Bayern gelagert und abgepackt
- Stufenübergreifender Herkunftsnachweis

### MEHR TRANSPARENZ

- Aufzeichnungspflicht und Kontrolle bei landwirtschaftlichen Betrieben, Abpackern, Händlern
- Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Bayern-Ware
- Stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit

### MEHR SICHERHEIT DURCH EIN DREISTUFIGES KONTROLLSYSTEM

- Eigenkontrollen auf allen Produktionsebenen
- Betriebskontrollen durch zugelassene externe Prüfeinrichtungen
- Staatliche Systemkontrolle

### KURZE WEGE UND MEHR QUALITÄT

- Aus der Region – für die Region
- Verbot der Klärschlammausbringung
- Vorgabe spezifischer Lagertemperaturen

**Ausführliche Infos zum Programm: www.gq-bayern.de**

# SPARGEL-CREMESUPPE

**Zutaten** *(für 4 Portionen)*

500 g weißer Spargel
1 L Gemüsebrühe
1 TL Zucker
etwas Zitronensaft
50 g Butter
2 kleine Schalotten
3 EL Mehl
100 ml Weißwein
200 ml saure Sahne
etwas Salz und Pfeffer

**Zubereitung** *(ca. 20 Min.)*
Den Spargel waschen und schälen. Schale mit der Gemüsebrühe, Zucker und Zitronensaft aufkochen und etwa 15 Minuten bei leichter Hitze ziehen lassen. Absieben und den Spargelfond abkühlen lassen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, fein gehackte Schalotten darin andünsten, mit Mehl bestäuben und etwas anziehen lassen (das Mehl muss aber hell bleiben). Unter Rühren mit dem Weißwein langsam ablöschen und den kalten Spargelfond nachgießen. Das Ganze aufkochen lassen. Den Spargel in etwa 4–5 cm lange Stücke schneiden und beigeben. Auf kleiner Hitze ca. 45 Minuten ziehen lassen, bis der Spargel gar ist. Sahne beigeben und mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:**
Für mehr Biss ein paar der gekochten Spargelspitzen ganz lassen und unter die pürierte Suppe mischen. Mit goldbraun gerösteten Brotwürfeln servieren.