

SPARGELRISOTTO



Zutaten (für 2 Personen)

1 Zwiebel (gewürfelt), 150 g Risottoreis,
1 EL Butter, 4 EL Weißwein, 500 ml Gemüse-
brühe, 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 Gemüse-brühe 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 zwei-mal wiederholen, bis die ganze Brühe vollständig aufgesogen ist.

Weißer 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.