

# Spargel-Risotto



Für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 250 g Risottoreis
- ¼ l trockener Weißwein
- 2 TL Gemüsebrühe (instant)
- 500 g grüner Spargel
- 50 g Parmesan (Stück)
- 2 EL Butter

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Hälfte Zwiebeln darin bei schwacher Hitze glasig dünsten. Reis zufügen, kurz mitdünsten, bis es knistert.

Mit Wein ablöschen, aufkochen und verdampfen lassen. ¾ l Wasser aufkochen, Brühe darin auflösen. Nach und nach Brühe zugießen sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto insgesamt ca. 20-25 Minuten garen (auf Packung achten), bis er cremig, der Reis im Kern aber noch bissfest ist.

Spargel waschen, 8-10 cm lange Spargelspitzen wegschneiden, holzige Enden abschneiden und die Stangen in 2–3 cm lange Stücke schneiden. Spargelspitzen in siedendem Salzwasser 3-5 Minuten knapp weich kochen. Kalt abschrecken, halbieren und zugedeckt beiseitestellen.

Spargelstücke 5–7 Minuten vor Garzeitende unter den Risotto rühren. Parmesan fein reiben. Käse und Butter unter den Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.