

Spargelrisotto

Gesamtzeit: 35 min.
Portionen: 4



Zutaten:

2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
1 EL Butter
2 EL Natives Olivenöl extra
250 g Risotto Reis
100 ml Weißwein, z.B. Mario Collina Pinot Grigio delle Venezie
900 ml Hühnerbrühe
100 ml Schlagsahne
500 g grüner Spargel
50 g Parmigiano Reggiano
2-3 Zweige Petersilie
20 g Pinienkerne

Anweisungen:

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Butter und Olivenöl anschwitzen.
Den Risottoreis dazugeben, verrühren und 1-2 Minuten glasig dünsten.
Mit Weißwein ablöschen und den Reis solange verrühren, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist.
Die Hühnerbrühe in einem separaten Topf erwärmen.
Die Sahne und die warme Brühe nach und nach zum Reis geben, immer nur soviel, dass der Reis gerade bedeckt ist.
Das Risotto unter regelmäßigem Rühren 25-30 Minuten garen lassen.
Den Spargel waschen, ggf. holzige Enden abschneiden. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, in Salzwasser ca. 6-7 Minuten bissfest garen.
Den Parmesan reiben und 5 Minuten vor Ende der Kochzeit mit den Spargelstücken in das Risotto geben.
Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
Mit frischer Petersilie und Pinienkernen garniert servieren.