

SPARGELRISOTTO

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g grüner Spargel
- 1,2 Liter Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 300 g Risottoreis
- 1 TL weißer Balsamico Essig



Zum Verfeinern am Ende

- 60 g geriebener Parmesan
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Spargel waschen, holzige Enden entfernen und in 2 cm große Stücke schneiden. Brühe in einem Topf erhitzen und Spargelstücke darin bei geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit einer Schöpfkelle herausnehmen und beiseite stellen. Brühe warm halten.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und sehr klein würfeln. Öl und Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun anschwitzen. Reis unterrühren, bis die Körner rundum vom Fett benetzt sind. Balsamicoessig angießen und einkochen lassen.
3. Nun nach und nach eine Kelle der heißen Spargelbrühe zugießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis sie aufgenommen hat. So fortfahren, bis der Reis bissfest gegart ist. Das dauert ca. 25 Minuten.
4. Geriebenen Parmesan und Butter unterrühren. Spargelrisotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Spargelstücken servieren.

Nährwerte pro Portion: 504,2 kcal | KH 63,3 g | E 13,8 g | F 21,1 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

