

Spargelrisotto mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg grüner Spargel
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 300 g Risottoreis
- 150 g Weißwein
- 800 -1000 ml Fleischbrühe
- 40 g geriebener Parmesan

Zwiebel schälen und fein würfeln. Spargel waschen, untenrum schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

15 g Butter mit dem Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Spargel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel etwa 3 Minuten andünsten.

Den Reis und den Weißwein zugeben.

Bei geschlossenem Deckel ca. 20 bis 30 Minuten garen – öfter umrühren, dabei immer wieder Brühe zugießen.

Wenn der Reis weich ist, die restliche Butter und den geriebenen Parmesan untermischen.

Dazu gibt es einen bunten Salat oder Kopfsalat und einen leckeren Weißwein 😊