



Grüner Spargel-Risotto

Risotto hilft gegen Kummer – so eine Mailänder Legende.
Wir behaupten: dieses hier zaubert sogar Frühlingsgefühle!

Zutaten:

750 g grüner Spargel
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan
2 EL geh. Petersilie

 für 4 Portionen

 30 min

Zubereitung:

1. Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden, evtl. das untere Drittel schälen. Spargel schräg in 5 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Reis zugeben, anschwitzen, nach und nach die Brühe zugeben und rühren. Gegen Ende der Garzeit den Weißwein zugeben.
2. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen. Den Spargel darin etwa 5 min braten. Die Sahne unter den Reis rühren, abschmecken, dann den Spargel unterheben. Mit geriebenem Parmesan und Petersilie bestreut servieren.

Am allerbesten schmeckt Spargelrisotto, wenn es ganz frisch serviert wird. Sollte doch mal eine Portion übrigbleiben, bleibt es in einer verschlossenen Plastikdose 2-3 Tage lang frisch. Zum Aufwärmen das Risotto mit 2-3 Esslöffeln Wasser in einem Topf langsam erhitzen.

Ein zweites Mal sollte es dann nicht mehr aufgewärmt werden.

Wir allerdings gehen davon aus, dass es soweit gar nicht kommen wird...

