Spargelrisotto



Zutaten (2 Personen):

250 g grüner Spargel

450 ml Gemüsebrühe

60 g Butter

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

120 g Risottoreis

100 ml Weißwein

125 g Erbsen

50 g Ziegenfrischkäse

2 EL Kerbel (fein geschnitten)

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel gründlich putzen, die Enden entfernen und den Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spargel darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten und zur Seite stellen.

Zwiebel sowie Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. In einem Topf die restliche Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel gemeinsam mit den Knoblauchstückchen darin glasig andünsten. Den Risottoreis zugeben, 2 Minuten unter Rühren mitdünsten, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und bei mittlerer Temperatur köcheln lassen bis der Weißwein verkocht ist.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Die Gemüsebrühe zubereiten und von dieser so viel zum Risottoreis geben, bis er knapp bedeckt ist. Die restliche Brühe warm halten. Erbsen sowie Spargelstücke zum Risotto geben und die Flüssigkeit unter ständigem Rühren erneut einkochen lassen.

Wie beschrieben solange unter ständigem Rühren weiterverfahren bis die Gemüsebrühe aufgebraucht und das Risotto 20 Minuten bissfest gegart ist.

Zum Schluss den Ziegenfrischkäse sowie die Kräuter unterheben und alles nochmals eine knappe Minute ziehen lassen. Risotto dann direkt servieren.

Tipp:

Statt grünem Spargel schmeckt das Risotto auch mit weißem Spargel sehr gut. Weißer Spargel muss nach dem Putzen jedoch zusätzlich noch geschält werden.

Nährwertangaben: 624 kcal p.P., 62 g KH p.P.