# Gemüsereis mit grünem Spargel

Ein Rezept für den Dampfgarer aus der schnellen Küche. Der Gemüsereis mit grünem Spargel schmeckt auch als leichtes Hauptgericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Spargel (grünen) |
| 1 Tasse | Basmatireis |
| 1 Tasse | Weißwein |
| 0.5 Tassen | Gemüsefond |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 Schuss | Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Ein saisonales Gericht ist der **Gemüsereis mit grünem Spargel**. Falls erforderlich, die Spargel Stangen schälen. In 4 bis 5 Zentimeter Stücke schneiden und Zitronensaft darauf geben.

2. Salz und Zucker auf den Spargel geben, der in einer gelochten Schüssel 6 Minuten bei 100 Grad Celsius gart. Im Anschluss geht der Reis mit Wein, Salz und Gemüsefond in einen geschlossenen Behälter und dann für 25 Minuten in den Dampfgarer.

3. 5 Minuten vor der Fertigstellung den Spargel hinzufügen. Achtung: Der Dampfgarer muss auf die Stufe „Garen Gemüse“ auf 100 Grad Celsius eingestellt werden.

## Tipp

Der Gemüsereis mit grünem Spargel eignet sich hervorragend als Beilage zu Fischgerichten.