Cremiges Spargelrisotto

Das cremige Spargelrisotto mit grünem Spargel sollte man unbedingt einmal ausprobieren. Hier das vorzügliche Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Spargel (grüner)
1 Prise	Zucker
	Salz
2 Stk.	Schalotten
3 EL	Butter
300 g	Risottoreis
100 ml	Weißwein, trocken
800 ml	Gemüsefond
75 g	Parmesan

Zubereitung

1. Um ein **cremiges Spargelrisotto** zuzubereiten, den grünen Spargel waschen und das holzige Ende abbrechen. Die Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Kochtopf Salzwasser mit Prise Zucker aufkochen, Spargelstücke zugeben und 8–10 Minuten bei schwacher Hitze garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

2. Die Schalotten schälen und fein zerhacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Risottoreis zugeben und unter Rühren glasig anschwitzen, nicht bräunen. Mit trockenem Weißwein ablöschen und rühren, bis der Wein verdampft ist. Jetzt nach und nach heißen Gemüsefond zugießen – immer nur so viel, dass der Reis gerade bedeckt ist. Unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Risotto sämig ist.

3. Jetzt den gegarten Spargel, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterheben. Mit Salz

und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten, mit zusätzlichem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Tipp