



Spargel-Risotto

Zutaten:

500g grüner Spargel

Salz, Pfeffer 1 Prise Zucker

2 Schalotten 3 EL Butter

300 g Risotto-Reis

100 ml trockener Weißwein

ca. 800 ml Gemüsebrühe

Petersilie

40 g Parmesan

Zubereitung

Den Spargel abspülen, das untere Ende abschneiden. Die Spargelstangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Etwa einen halben Liter Salzwasser mit Zucker aufkochen. Die Spargelstücke darin acht bis zehn Minuten bei geringer Hitze köcheln. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Schalotten abziehen und würfeln. Die Hälfte der Butter erhitzen. Schalottenwürfel bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls unter Rühren glasig dünsten (nicht bräunen!). Den Wein dazu gießen und so lange rühren, bis er verdunstet ist. Gemüsebrühe zum Reis geben, so dass der Reis knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist und etwa 20 Minuten im offenen Topf kochen lassen. Gelegentlich umrühren und immer wieder Gemüsebrühe nachgießen. Zum Schluss sollte das Risotto eine cremige Konsistenz haben. Spargelstücke, restliche Butter, Parmesan und gehackte Petersilie vorsichtig unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.