



Mai 2018: Italienisches Spargelrisotto

Zutaten (2 Personen):

- » 1 Zwiebel
- » 150 g Risotto Reis (Sorte Arborio oder Carnaroli)
- » 1 EL Olivenöl
- » 400 ml Gemüsebrühe
- » 50 ml trockener Weißwein
- » je 250 g grüner und weißer Spargel
- » 2 EL Butter
- » Zucker, Salz, Pfeffer
- » 100 g Cocktailtomaten
- » 2 EL Pinienkerne
- » 4 EL geriebenen Parmesan, Basilikum

Zubereitung:

Zwiebelwürfel und Risotto Reis im Olivenöl glasig anschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Die Brühe regelmäßig angießen, ab und zu umrühren und neue Brühe zufügen, sodass der Reis die Flüssigkeit gleichmäßig aufnehmen kann. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten quellen lassen.

Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und die Stangen in Stücke schneiden; alles in der Butter mit Zucker bissfest anbraten, am Ende halbierte Cocktailtomaten kurz mit anschwitzen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne werden ohne Fett angeröstet.

Nun werden alle vorbereiteten Zutaten miteinander gemischt: der Spargel mit Tomaten und der fertige Reis. Geben Sie den Parmesan und gehackten Basilikum dazu. Am Ende mit den Pinienkernen bestreuen und Basilikum garnieren.