



Risotto mit grünem Spargel

Zutaten

1 Zwiebel	500 g grüner Spargel
2 Knoblauchzehen	Salz
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
50 g Butter	100 g Parmesankäse
300 g Risotto Reis	Pfeffer
250 ml trockener Weißwein	Basilikum
1-1,2 l Gemüsebrühe	

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl und 20 g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig andünsten. Anschließend den Reis zufügen und unter Wenden glasig dünsten. Geben Sie nach und nach Brühe und Wein hinzu, dabei ab und zu umrühren. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, geben Sie die nächste Portion Flüssigkeit zu. Insgesamt 30–35 Minuten garen. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Schneiden Sie den Spargel in Stücke. Salzwasser zum Kochen bringen und Spargel mit Zucker hinzugeben und ca. 8 Minuten garen lassen. Anschließend herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Parmesan fein hobeln. 30 g Butter in Flöckchen und Parmesan, bis auf 2 EL zum Bestreuen, auf das Risotto geben. Schalten Sie die Herdplatte aus und lassen Sie das Ganze zugedeckt 2–3 Minuten ziehen. Umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel untermengen. Auf Tellern anrichten. Mit Parmesan bestreuen und Basilikum garnieren.