

Spargelrisotto

Den Spargel waschen, schälen, Spargelspitzen wegschneiden, restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden.

Das Öl oder die Butter erwärmen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein schneiden und zugeben. Den Reis und die Spargelstückchen beifügen und sofort auf die kleinste Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten.

Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Auf kleinster Stufe 20 - 25 Minuten kochen. Die Spargelspitzen in den letzten 10 Minuten mitkochen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Reibkäse darunter mischen oder dazu servieren.

Risotto sollte sehr feucht serviert werden, weil er auch auf dem Teller immer wieder extrem nachzieht.

Arbeitszeit:	ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad:	normal
Brennwert p. P.:	keine Angabe

Zutaten für 2 Portionen:

200 g	Spargel, grün
½ TL	Butter oder Olivenöl
½ Zehe	Knoblauch
½	Zwiebel
150 g	Reis, Mittelkornreis, z.B.: Vialone, Arborio oder Carnaroli
1 dl	Wein, weiß
3 ½ dl	Gemüsebrühe
	Käse, gerieben