



Anzahl: 9 Personen
Rezeptgruppe: Hauptspeise oder Beilage
Saison: Frühling



Spargelrisotto

Zutaten:

800 g grüne Spargeln
2 Zwiebel fein gehackt
500 g Risotto Reis
3 dl Weisswein
1,2 Liter Bouillon
2 EL Butter
80 g Mascarpone
10 EL geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

1. Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden anschneiden und Spargeln in mundgerechte Stücke schneiden und im Dampfgarer nach Programm garen, und danach kalt abschrecken.
2. Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen. Gehackte Zwiebel andünsten. Reis beifügen und kurz mitdünsten, bis er glasig wird. Wein dazu giessen. Nach und nach Bouillon dazu giessen, so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten al dente kochen.
3. Butter und Mascarpone begeben und einrühren. Danach die Spargeln und noch die Hälfte des Reibkäses begeben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und sämig servieren. Restlichen Käse nach Belieben darüber streuen.