

Spargel Risotto



500 g
Spargel grün
Salz und Pfeffer
3 Lauchzwiebel
2 EL Butter
2 EL Öl
300 g Risottoreis
ca. 800 ml Gemüsebrühe,
ca. 70 g Parmesan

Den Spargel abspülen und das untere Ende abbrechen.

Den Spargel in etwa einen halben Liter kaltes Salzwasser legen, das Wasser aufkochen lassen und den Spargel darin 1 bis 2 Minuten bei kleiner Hitze kochen.



In einem Sieb abtropfen lassen, dann die Spargelstangen am unteren Drittel schälen, die Spitzen abschneiden und zur Seite stellen.



Gleichzeitig die Gemüsebrühe vorbereiten.



Die Lauchzwiebel klein schneiden.



Die Butter und das Öl erhitzen und die Lauchzwiebel bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten.



die Spargelstangen ebenso klein schneiden und dazu geben.



Den Reis dazugeben und ebenfalls unter Rühren glasig dünsten (nicht bräunen!). Gerne kann man auch Perlgrauen anstatt Reis benutzen.

Müller's  Mühle

PERLGRAUPEN

IDEAL ALS RISOTTO, FÜR SALATE,
EINTÖPFE UND ALS
SUPPENEINLAGE



MITTEL

250 g e





Einen guten Schuss heiÙe GemÙsebrÙhe zum Reis geben



und bei kleiner Hitze umrühren.

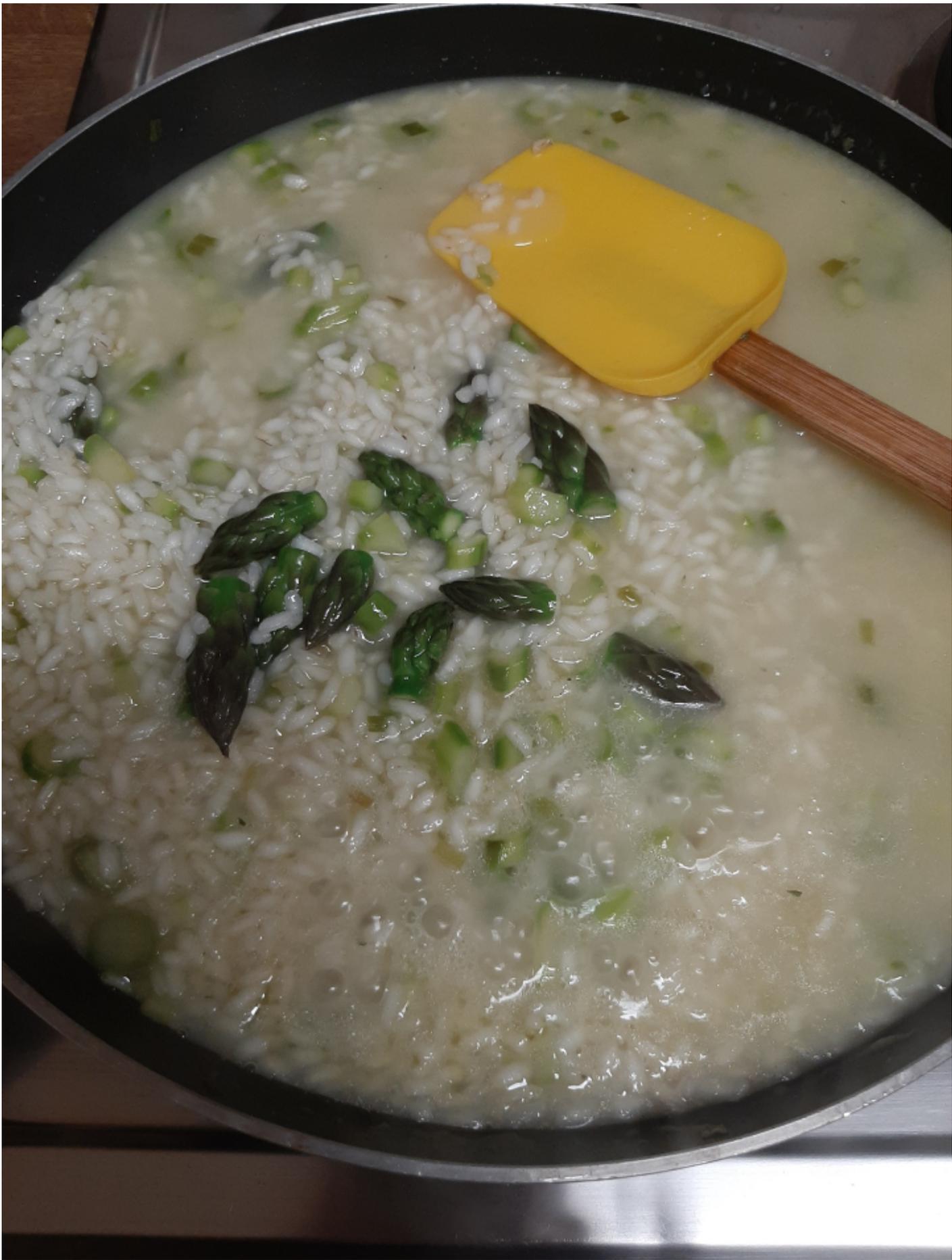
Immer wieder etwas Brühe nachgießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.



Zum Schluss sollte das Risotto eine cremige Konsistenz haben. Wer möchte kann ein Esslöffel FrischKäse oder Sahnecke dazu geben.



Zum Schluss die Spargelspitzen und die 70 g geriebenen Parmesan vorsichtig unterrühren.





Denn das Risotto sofort servieren.

