

# Spargel-Risotto

Probieren Sie auch grünen Spargel dazu.

**Dieses Spargelrisotto mit Parmesan ergibt ein cremiges, reichhaltiges, köstliches Gericht, das als Beilage oder allein serviert werden kann. Die Zubereitung des vegetarischen Risottos ist einfach und geht auch recht schnell.**

## Zutaten

- 150 g italienischer Risotto-Reis
- 1 kleingewürfelte Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1/8 l trockener Weißwein
- 3/8 l heiße Gemüsebrühe
- 400 g geschälten Spargel
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 kleines Bund Kerbel
- Parmesan

## Zubereitung

- 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, aber nicht braun werden lassen. Die gewürfelte Zwiebel darin glasig dünsten.
- Den Reis in den Topf streuen und rühren, bis alle Reiskörner mit einem Fettfilm überzogen sind. Mit dem Weißwein ablöschen und fast verdampfen lassen. Mit einer Schöpfkelle ein Drittel der Gemüsebrühe unter Rühren zugießen und wieder fast verdampfen lassen. Dabei weiter ab und zu rühren, damit der Reis nicht ansetzt. Den Vorgang wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist. Das fertige Risotto soll feucht sein. Mit Salz abschmecken.
- In der Zwischenzeit den Spargel schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- Das Öl in einer breiten Pfanne erhitzen und die rohen Spargelstücke darin braten, bis sie leicht gebräunt sind. Auch den Spargel leicht salzen und pfeffern.
- Die gebratenen Spargelstücke vorsichtig unter das Risotto heben und auf zwei vorgewärmten Tellern verteilen. Gehobelten Parmesan darüberstreuen und mit Kerbelblättchen garnieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spargel-risotto/>