



# Spargel-Risotto

PORTIONEN: 2

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

500 g Spargel (grün oder weiß)  
200 g Risotto-Reis (z. B. Arborio)  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
700 ml Gemüsebrühe

50 ml Weißwein (optional)  
40 g Parmesan (frisch gerieben)  
30 g Butter  
2 EL Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
optional: etwas Zitronenabrieb

## Zubereitung

Zuerst den Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und die Spitzen beiseitelegen. Währenddessen die Gemüsebrühe erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Anschließend den Risotto-Reis hinzufügen und kurz mitrösten, bis er leicht durchsichtig wird. Optional mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Nun nach und nach heiße Gemüsebrühe zum Reis geben und immer wieder umrühren, damit das Risotto schön cremig wird. Nach etwa 10 Minuten die Spargelstücke hinzufügen und mitgaren. Die Spargelspitzen erst kurz vor Ende dazugeben, damit sie bissfest bleiben. Sobald der Reis weich und das Risotto schön cremig ist, vom Herd ziehen. Butter und Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Zitronenabrieb abschmecken. Das Spargel-Risotto sofort servieren und nach Belieben mit Parmesan toppen.

**Lindchen**  
schmeckt