

Spargelrisotto

Zutaten:

750 g grüner Spargel
350 g Risottoreis
250 g Pilze
1 Zwiebel
30 g Butter
200 ml Schlagsahne
150 ml Weißwein
60 g Parmesankäse
1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

- Spargel putzen und in kleine Stücke (3 cm) schneiden.
- In der Gemüsebrühe bissfest kochen.
- Gemüsebrühe auf Seite stellen und den Spargel gut abtropfen lassen.
- Die Zwiebel sehr klein hacken und in 15 g Butter andünsten.
- Den Reis dazugeben und glasig werden lassen.
- Je ein Drittel Weißwein und Gemüsebrühe hinzugießen.
- 5 Minuten kochen lassen.
- Risotto immer wieder umrühren.
- Nach und nach Restbrühe und Restwein eingießen.
- Und immer wieder rühren.
- Bei kleiner Flamme garen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
- Pilze in kleine Stücke schneiden.
- In der restlichen Butter anbraten.
- Gebratene Pilze mit den Spargelstücken zum Reis geben.
- Sahne und Parmesankäse unterrühren, alles aufkochen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Das große Geheimnis der Risottozubereitung ist das ständige Umrühren, damit nichts anbrennt und die Feuchtigkeit besser verkochen kann.