

Spargel-Risotto

Für zwei Personen

160 g Risotto	6 Stangen Weißer Spargel	1 kleine Zwiebel
200 g Parmesan	500 ml Gemüsefond	125 ml trockener Weißwein
125 ml Sahne	Butter, Zucker	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und feinhacken. Etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten. Den Reis anschließend dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond erhitzen. Den Spargel waschen und schälen und die unteren Enden in kleine Stücke schneiden, diese zu dem Risotto geben. Den heißen Fond nach und nach zugießen und häufig umrühren. Die restlichen Spargelstangen in Zuckerwasser dünsten, bis sie bissfest sind. Den Parmesan reiben. Die Sahne und den geriebenen Parmesan zu dem Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Carmen Lamisch am 06. Mai 2013