

# Cremiger Rote-Bete-Risotto mit grünem Spargel

**Für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

300 g Risotto	150 g TK-Erbesen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	800 ml Gemüsefond
150 ml Weißwein	400 ml Rote-Bete-Saft	100 g Parmesan
2 EL Butter	6 EL Olivenöl	Pfeffer

**Für den Spargel:**

500 g grüner Spargel	2 TL Kräuter der Provence	2 EL Balsamico
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

50 g Walnüsse

**Für das Risotto:**

Den Parmesan reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Knoblauch und Schalotten darin glasig andünsten. Reis dazugeben, Pfeffer und mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach den Fond bei ständigem umrühren hinzufügen.

Nach 15 Minuten Rote Bete Saft dazugeben. Nach weiteren 5 Minuten die Erbsen hinzufügen. 10 Minuten köcheln lassen und dann den Parmesan und Butter einrühren. Mit Zitronensaft würzen.

**Für den Spargel:**

Spargel von den holzigen Enden befreien und in Querstreifen schneiden.

Den Spargel in der Pfanne mit Öl anbraten, in Balsamico und Zucker schwenken und mit Kräutern der Provence und Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Walnüsse fein hacken.

Melina Kunkel am 04. Mai 2022