

RISOTTO  
**Risotto agli asparagi verdi**



**30 Minuten / leicht / Frühlingsgericht**

Frühlingszeit ist Spargelzeit. In Italien wird der grüne Spargel am meisten benutzt. Er hat einen würzigen, kräuterhaften Geschmack, zudem muss er nicht geschält werden, was ihn für die einfache italienische Küche perfekt macht. Gepaart mit dem klassischen Risotto bekommt ihr ein tolles Frühlingsgericht.

**ZUTATEN**

500g Riso Arborio  
500 ml Gemüsebrühe  
1 Glas Weißwein  
1 Bund Frühlingszwiebel  
1 Halbe rote Zwiebel  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss  
Parmesankäse  
2 Bund grüner Spargel  
Petersilie

**ZUBEREITUNG**

Zunächst den Spargel waschen, die Spargelenden stutzen und in beliebig große Stücke schneiden. Die restlichen Zutaten schneiden und erstmal zur Seite legen.

Olivenöl in die Pfanne geben, den Reis dazugeben und leicht anschwitzen lassen. Die Zwiebel hinzugeben, ebenso leicht

anschwitzten lassen und mit Weißwein ablöschen. Etwas Gemüsebrühe hinzugeben und köcheln lassen. Alle 5 Minuten etwas von der Brühe dem Risotto hinzugeben und solange kochen, bis es zu einer sämigen Masse wird. Wenn die Gemüsebrühe aufgebraucht ist, kann der Spargel unter ständigem Rühren hinzugefügt werden. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Petersilie würzen. Nach Wunsch mit den Spargelspitzen dekorieren und servieren. Buon Appetito!

#### **UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN**

Riso Arborio von Scotti, TK Stangenspargel in Grün von Melzer, Parmigiano Reggiano von Montanari Grizza

**BUON APPETITIO!**

**Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](http://waurig.com/rezepte)**

