MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

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, kräuterhaftigen 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 anschwitzen 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 Appetitio!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

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

BUON APPETITIO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte