

Spargelrisotto



Zutaten:

Zwiebeln
Risottoreis
Grüne Spargeln
Weisswein
Bouillon
Getrocknete Tomaten
Bluechees und Sauerrahm
Gewürze
Butter
Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebeln mit etwas Butter in der Pfanne andünsten, den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen, anschliessend die Bouillon zugeben bis der Reis gedeckt ist und weiterkochen. Nach und nach die restliche Bouillon begeben bis der Reis fertig ist.

In der Zwischenzeit die Spargeln rüsten und in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden und im Dampf weich garen - die Spitzen auf die Seite legen und erst am Schluss in den Risotto geben. Die restlichen Spargeln pürieren und mit Sauerrahm und Bluechees abschmecken und die fein geschnittenen Tomaten daruntergeben - würzen und unter den fertigen Risotto ziehen. Das Risotto anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen.