



REZEPT April 2018

## Spargel-Risotto mit Parmesan

### ZUTATEN

1 kg weißer Spargel  
1 kg grüner Spargel  
300 g Risotto Reis (vorzugsweise Carnaroli)  
2 Zwiebeln, fein gewürfelt  
75 ml Weißwein  
50 g Pecorino gerieben  
50 ml Olivenöl  
1 Bd. Schnittlauch

### ZUBEREITUNG

Den weißen Spargel schälen und eventuell angetrocknete Enden abschneiden. Den grünen Spargel von den holzigen Enden befreien und in der unteren Hälfte schälen. Die Schalen und Abschnitte mit 1Ltr. kaltem Wasser, Salz und Zucker aufkochen. 10 min ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. In einem breiten Topf Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig garen, den Reis dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einkochen. Mit dem Spargelfond auffüllen bis der Reis knapp bedeckt ist. Reis unter stetigem Rühren 15 min garen, eventuell mit heißer Brühe nachfüllen. Nebenbei die Spargelspitzen auf 4 cm Länge schneiden, die restlichen Stangen in Würfel schneiden. Nach 5 min. Kochzeit den gewürfelten Spargel zum Reis geben und mitgaren. Die Spitzen im übrigen Fond garen. Wenn der Risotto fertig ist den Pecorino und den fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren.

TIPP: schmeckt toll mit grünen Erbsen dazu!