

Risotto mit grünem Spargel



einfach



Frühling



45 Minuten



vegetarisch

Zutaten

Für 4 Personen

60 g Butter, 2 Schalotten, 300 g Risotto Reis, 250 ml Weißwein, 1-1,2 l Gemüsebrühe, 500 g grünen Spargel, 150 g Pecorino, 1 Limette, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung

In einem Topf die Butter erhitzen und die geschälten, fein gehackten Schalotten darin anschwitzen. Den Reis hinzugeben und für ein bis zwei Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und so viel Gemüsebrühe zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze quellen lassen, gelegentlich umrühren und heiße Gemüsebrühe nachgießen, sobald der Reis die Brühe aufgesogen hat.

Den Spargel in der Zwischenzeit waschen, holzige Enden abschneiden und eventuell im unteren Teil schälen. Die Spargelstangen in Stücke schneiden. Je nach gewünschter Konsistenz den Spargel gegen Ende der Kochzeit zum Reis geben und für knapp 10 Minuten garen.

Nach dem Ende der Kochzeit (ca. 35 Minuten) 100 g fein gehobelten Pecorino unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf Tellern anrichten, mit Limettensaft verfeinern und mit dem restlichen Pecorino bestreut servieren.