

Spargel-Risotto

Cremiges Risotto, knackiger Spargel: Diese Kombination ist die Verführung schlechthin! Spargel-Risotto kannst du als Vorspeise oder Teil der Hauptspeise reichen. Es macht einfach immer eine elegante Figur und ist eine Garantie, um deine Gäste zu beeindrucken! Mein Tipp: Einen Teil des Spargels vorkochen und ins Risotto geben und feinen Spitzen als angebratenes Topping oben auf geben.



Spargel-Risotto | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 280 Gramm Risotto-Reis | 100 Gramm Zwiebel | 250 Gramm grüner Spargel | 2 Esslöffel Olivenöl | 1 Lorbeerblatt | 75 ml trockener Weißwein | 700 Milliliter [Gemüsefond](#) | 70 Gramm Parmesan | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | circa 2 Teelöffel Salz



Spargel-Risotto | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (40 Minuten): 1. Spargelspitzen abschneiden. 2. Vom restlichen Spargel eventuell holzige Enden abschneiden, den Rest in Scheiben schneiden und fünf Minuten im Gemüsefond kochen. 3. Spargel abschütten, Fond auffangen und 500 Milliliter abmessen. 4. Zwiebel schälen und fein würfeln. 5. Zwiebeln in einem Esslöffel Olivenöl glasig anbraten, dann ein Lorbeerblatt hinzugeben. 6. Risottoreis hinzugeben und unter Rühren anbraten, bis ein nussiger Geruch entsteht. 7. Mit Weißwein ablöschen. 8. 100 Milliliter Fond dazugeben, unter Rühren einreduzieren. 9. Bevor der Reis wieder brät statt kocht, erneut mit etwas Fond aufgießen. 10. Vorgang wiederholen, bis der komplette Fond verkocht wurde. 11. Deckel auf den Topf geben, Topf von der Hitze nehmen und das Risotto zehn Minuten gar ziehen lassen. 12. In der Zeit den Parmesan reiben und die Spargelspitzen anbraten. 13. Parmesan und Spargelstücke ins Risotto unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gebratenen Spargel dekoriert servieren.

Dazu passt hervorragend: [Rosa gebratenes Lachsfilet](#)! Jetzt noch mehr [Risotto-Rezepte](#), weitere [Spargelrezepte](#) und noch mehr [italienische Gerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 797 Kalorien | 20,1 Gramm Fett | 121,3 Gramm Kohlenhydrate | 27 Gramm Eiweiß