

Pastashop24.de

Risotto al Limone mit frischem grünen Spargel

Zutaten für 4 Personen:

300g Risotto oder Risottomischung mit Limone
2 Schalotten
1 Bund grüner Spargel
frische glatte Petersilie
Olivenöl
1 Schuss Noilly Prat (Wermut)
1 Glas Gemüsefond
ca. 0,5l Gemüsebrühe
Butter
frisch geriebener Parmesan
Salz
ggf. etwas Zitronenabrieb (falls keine Risottomischung vorhanden)



Zubereitung:

Schalotte schälen und klein würfeln. Petersilie abbrausen und hacken. Parmesan fein reiben. Spargel an den Sollbruchstellen brechen und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelköpfe etwas länger lassen. Salzwasser aufsetzen und die Spargelstück kurz blanchieren, sie sollten bissfest sein.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten anschwitzen. Risotto dazugeben und unter Rühren kurz anbraten. Mit Noilly Prat ablöschen und kurz einköcheln lassen. Vom Gemüsefond immer soviel dazugeben, dass der Risottoreis knapp bedeckt ist und auf kleiner Hitze vor sich hinköcheln kann. Wichtig: immer wieder das Risotto umrühren und darauf achten, dass es nicht anbrennt. Gemüsefond und Gemüsesuppe so lange schluckweise dazugeben, bis das Risotto eine cremige Konsistenz hat, der Reis aber nicht weichgekocht ist. Ein leichter Biss ist wichtig. Petersilie einrühren. Ein Stück Butter unterheben und Parmesan unterrühren. Je nach Parmesanmenge vorsichtig mit Salz abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern servieren und ggf. etwas frische Petersilie oder Frühlingszwiebeln darüber streuen.