

## **Spargelrisotto**

*Zutaten für 4 Personen:*  
Zubereitungszeit 15-30 min

320-400 g Risottoreis  
je 1/2 kg grüner und weißer Spargel  
750 ml Gemüsefond  
4 Schalotten  
80 g Butter (kalt)  
100 ml Weißwein  
50 g Parmesan (frisch gerieben)  
Olivenöl  
Meersalz (aus der Mühle)  
Pfeffer (aus der Mühle)

*Zubereitung:*

Zunächst den Spargel schälen und die Stangen in feine Scheiben schneiden. Die Spitzen dabei ganz lassen und extra in etwas Salzwasser bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken und beiseite legen.

Die Schalotten in Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Den geschnittenen Spargel sowie den Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen.

Nun nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Fond aufgießen, bis das Risotto cremig und al dente gedünstet ist.

Die Hälfte der Butter und den frisch geriebenen Parmesan einrühren. Mit Meersalz und etwas Pfeffer abschmecken. Die gekochten Spargelspitzen in der restlichen Butter schwenken und das Spargelrisotto damit garnieren.