

Risotto mit Spargel und Erbsen

Für 4 Personen

500 g grüner Spargel
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
6 EL Butter
250 g Rundkornreis
200 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
150 g Erbsen
3 EL frisch geriebener
Parmesan
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Hauptspeise

Eine klein geschnittene Zwiebel und zwei fein gehackte Knoblauchzehen in der Hälfte der Butter glasig dünsten. Den Reis einstreuen und umrühren, bis alle Körnchen von einem dünnen Fettfilm überzogen sind. Mit Weiß den Reis aufgießen und aufkochen.

Nach und nach die Gemüsebrühe dazu gießen und unter häufigem Rühren etwa 25 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen den grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und in etwa ½ cm lange Stücke schneiden.

Spargel und Erbsen in der restlichen Butter bissfest schmoren und mit geriebenem Parmesan unter den Reis mischen.

Das Risotto mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und noch einige Minuten durchziehen lassen.

Rezept: Andrea Dirnberger

Tipp:

Noch edler wird es, wenn Sie gemahlene Safran in der Gemüsebrühe auflösen und den Reis damit dünsten.

