

# Spargelrisotto

ZWEITES WEINHAUS-REZEPT

## Einkaufsliste

500 g grüner Spargel

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Epl. Butter

3 Epl. Olivenöl

350 g Risottoreis

¼ l trockener Weißwein

¾ - 1l Gemüsebrühe

1/2 Zitrone - bio -

100g Parmesan

Basilikum

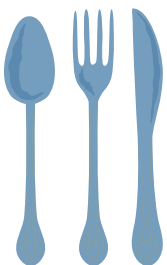
Salz & Pfeffer

## und so geht's

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden;  
nun 1cm lange Stücke schneiden,  
dabei die Spitzen extra legen.

Zwiebel und Knoblauch schälen,  
fein würfeln. Öl erhitzen - Zwiebeln,  
Knoblauch & Spargelstücke  
(ohne die Spitzen) hinzufügen und  
anschwitzen. Risottoreis hinzufügen,  
rühren bis die Körner glasig sind,  
mit Wein ablöschen.

Bei starker Hitze warten bis der meiste  
Wein verkocht ist. Hitze reduzieren,  
kellenweise mit Brühe auffüllen, bis alles  
verbraucht ist & dabei immer wieder umrühren



# Spargelrisotto

ZWEITES WEINHAUS-REZEPT

Seite 2

hier gehts weiter.....

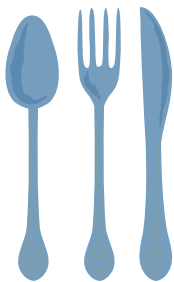


Zum Spargelrisotto  
empfehlen wir:

\* aromatischen Verdicchio aus den  
Marken

oder

\* vollmundigen Vermentino aus Apulien



Unser Tipp....

Risottoreste schmecken super,  
wenn man sie fingerdick in einer  
geölten Pfanne von beiden  
Seiten anbrät.

In der Zwischenzeit die Spargelspitzen  
in einer Pfanne anbraten, mit Zucker  
und Salz würzen.

Das Risotto mit abgeschabter  
Zitronenschale (hierfür die Zitrone  
vorher heiß abwaschen), kleingeschnittenem  
Basilikum, der restlichen Butter und  
dem geriebenen Parmesan sowie Salz &  
Pfeffer abschmecken.

Alles in allem sollte das kochen des  
Risottos nicht länger als 15-20 Min.  
dauern, damit die Körner noch Biss  
haben und die Konsistenz schön cremig  
ist.

Das Risotto auf Tellern anrichten, die  
angebratenen Spargelspitzen darauf  
verteilen