

Rezept Spargelrisotto

Spargelrisotto, den Italien-Urlaubern auch als Risotto con asparagi bekannt.

Dieses Rezept ist ausreichend **für 4 Personen**.

Zutaten:

500 g Spargel, weiß oder grün

400 g Risottoreis

2 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

2 EL Butter

1 l Gemüsebrühe

200 ml Weißwein, trocken

50 g ger. Pecorino (alternativ Parmesan oder Fontina)

1 EL Butter

1 Zitrone, unbehandelt

1 EL Basilikum, gehackt

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für das Spargelrisotto zunächst die Zwiebeln sowie den Knoblauch abziehen, die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch fein hacken.

Den weißen Spargel schälen, von den holzigen Enden befreien. Der grüne Spargel braucht nicht geschält zu werden, bei ihm werden lediglich die Enden abgeschnitten.

Die Spargelstangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, die Spargelspitzen dabei zur Seite legen.

In einem Kochtopf 2 EL Butter zerlassen und darin anschließend die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch kurz anbraten.

Die Spargelstangen zugeben und ebenso andünsten.

Erst danach den Reis zugeben und unter ständigem Rühren andünsten.

Damit das Spargelrisotto richtig gelingt, ist es nun wichtig, ständig weiter zu rühren. Den Wein angießen, kurz bei hoher Hitze köcheln lassen.

Anschließend die Brühe zufügen.

Die Hitze reduzieren und den Reis unter gelegentlichem Rühren für etwa 20 min quellen lassen. Nach 10 min Kochzeit die Spargelspitzen zufügen.

Sobald der Reis bissfest ist, den Käse, 1 EL Butter, die abgeriebene Zitronenschale sowie das Basilikum unterrühren.

Das Spargelrisotto solange rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

[Zurück zu den Spargelrezepten](#)

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)