



MEIN GENUSS



Spargelrisotto



It's a match!

It's a match! Unser Knoblauchpfeffer harmoniert wunderbar mit den Aromen der italienischen Küche!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel andünsten.
- 2 Reis hinzugeben, kurz mitdünsten, mit Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen.
- 3 Brühe portionsweise zufügen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
- 4 Währenddessen Spargel waschen und schälen. Holzige Enden abschneiden und Spargel in schräge dünne Scheiben schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargelscheiben andünsten.
- 5 Nun beim fertigen Reis noch 30 g Butter, angedünstete Spargelscheiben und Parmesan unterrühren und alles kurz erhitzen. Mit Knoblauchpfeffer und Zitronenpfeffer abschmecken.

Zutaten

0.5 Gemüsezwiebel
750 g grüner Spargel
330 g Risottoreis
50 ml Olivenöl
375 ml Weißwein (trocken)
1 L Gemüsebrühe
150 g frischer Parmesan
50 g Butter
1 TL Knoblauchpfeffer
0.5 TL Zitronenpfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.08.2026.