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 14.06.2026.