



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.