



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Spargelrisotto

Spargelrisotto

250 g Leverno Risotto-Reis

500 g grüner Spargel

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 l Jürgen Langbein Gemüse-Fond

100 ml trockener Weißwein

50 g Parmesan, gerieben

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Butter

Etwas Salz, Pfeffer

Optional:

frische Petersilie oder Basilikum

2 Esslöffel Pinienkerne

Spargelrisotto

1.

Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. In etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren glasig dünsten. Den Risotto-Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren etwa 2 min. anrösten. Den Weißwein zum Reis geben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Wein größtenteils absorbiert ist.

Eine Kelle warmen Gemüsefond zum Reis geben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit größtenteils absorbiert ist. Diesen Schritt wiederholen, bis der Reis al dente, aber cremig ist. Dies dauert normalerweise etwa 18-20 min.

Während der Risotto kocht, eine Pfanne erhitzen und 1 EL Olivenöl hinzufügen. Den vorbereiteten Spargel in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren etwa 5-7 min. anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Dann beiseite stellen.

Spargel, geriebenen Parmesan und Butter zum Risotto geben und unterrühren, bis alles geschmolzen und gut vermischt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto mit den gerösteten Pinienkernen garnieren
und optional mit frischer Petersilie oder Basilikum
bestreuen.