



## Spargelrisotto



### Zutatenliste

200 gr. Grüne Spargeln	in ca. 1cm Stücke schneiden (müssen nicht geschält werden)
1 Zwiebel	fein geschnitten
240 gr. Risottoreis	
ca. 5 dl Bouillon	heiss
3 EL Butter	
Reibkäse	
1 dl Weisswein	auf Wunsch

### Zubereitung:

- 1) 2 EL Butter in der Pfanne schmelzen
- 2) Zwiebeln dazugeben und auf mittlerer Stufe ca. 3min dämpfen
- 3) Spargeln dazugeben ca. 2 min. mitdünsten
- 4) Reis dazugeben kurz glasig dünsten
- 5) auf Wunsch mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen
- 6) ca. 1 dl heisse Bouillon dazugeben, rühren  
nach und nach immer wieder Bouillon dazugeben und rühren, leise köcheln lassen
- 7) probieren, der Risotto sollte noch leichten Biss aufweisen.
- 8) der Risotto soll sämig sein (wenn nötig Bouillon nachgiessen)  
Herd ausschalten, Reibkäse dazugeben, und noch ca. 1 EL Butter, rühren servieren.

dazu passt ein Salat sehr gut

### Saisonal und regional

Jetzt hat die Zeit der Schweizer grünen Spargeln begonnen. Sie sind herrlich frisch. Grüne Spargeln muss man nicht schälen, aber schaut, dass sie einen schönen Anschnitt haben. Das beste am Spargel ist das Spargelköpfchen! Spargeln können gut auch 1-2 Tage im Gemüsefach im Kühlschrank gelagert werden, einfach in ein nasses Tuch einschlagen oder stellen sie sie den Bund in 2cm Wasser und bewahren sie sie so im Kühlschrank auf.