

Risotto mit grünem Spargel



Zutaten für 4 Personen:

¼ TL Safranfäden
750 g heiße Gemüsebrühe
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
1 große Zwiebel (fein gehackt)
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
225 g Risotto-Reis
300 ml trockener Weißwein
300 g grüner Spargel (in circa 5 cm lange Stücke geschnitten und blanchiert)
75 g fein geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer
frische Basilikumblätter

Zubereitung:

Safranfäden über die Brühe streuen und circa 5 Minuten darin einweichen.

Die Butter und das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und 6 Minuten anschwitzen. Den Reis zugeben und 1 bis 2 Minuten unter Rühren anbraten, bis alle Körner mit Öl und Butter benetzt sind.

Von der Brühe mit dem Safran ¼ l dem Reis zugießen.

Bei mittlerer Hitze und unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis vollständig aufgesogen ist.

Den Vorgang wiederholen. Wenn die Brühe aufgenommen ist, den Wein zugießen und unter Rühren weiter kochen lassen, bis der Reis cremig weich ist.

Den Spargel hinzugeben, die restliche Brühe zugießen und rühren, bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Den Parmesan unterheben und gut würzen.

Risotto mit Parmesan und Basilikum garniert servieren.

Tipp: Dazu heißes Ciabatta-Brot und einen knackigen Salat reichen.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper