

# Risotto mit grünem Spargel, Bärlauch und Parmesan



**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Zubereitungszeit:** 15 min  
**Garzeit:** ca. 25 min

**Für 4 Personen**

## **Zutaten:**

500 g grüner Spargel  
1 Schalotte  
2 EL Olivenöl  
350 g Risottoreis  
200 ml trockener Weißwein  
Ca. 1 l Geflügelbrühe, oder  
Gemüsebrühe  
150 g Erbsen  
1-2 Hand voll Bärlauch  
80 g frisch geriebener  
Parmesan  
2 EL Butter  
1 Spritzer Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer, aus der Mühle  
Olivenöl, zum Beträufeln

## **Zubereitung:**

Das untere Drittel vom Spargel schälen, die Spitzen abschneiden und die Stangen schräg in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Im heißen Öl 1-2 Minuten anschwitzen. Den Reis und die Spargelstücke (ohne die Spitzen) zufügen, kurz mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach Brühe in ca. 15-20 Minuten unter gelegentlichem Rühren aufgießen, bis der Reis mit leichtem Biss gegart und das Risotto cremig ist. Nach etwa 10 Minuten die Spargelspitzen ergänzen. Den Bärlauch waschen, die Blattstiele entfernen und die Blätter in dünne Streifen schneiden.

Zum Schluss die Hälfte vom Parmesan, den Bärlauch sowie die Butter unter das Risotto rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf tiefe Teller verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Mit etwas Öl beträufelt servieren.