



Spargelrisotto

Zutaten für 4 Portionen:

500 g grüner und weißer Spargel
gemischt
2 EL Suppenwürze
1 Zwiebel
250 g Risotto Reis
ein Schuss Weißwein
30 g Parmesan
Salz, Pfeffer, Petersilie,
Schnittlauch zum Würzen

Zutaten für den Knusperspargel:

3 - 5 Stangen grünen Spargel
Mehl
1 Ei
Brösel
geriebener Parmesan
Petersilie

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, vom weißen und grünen Spargel die holzigen Enden entfernen. Den gesamten Spargel (auch den für den Knusperspargel) in ca. 1 Liter Wasser und der Suppenwürze weich kochen. Aus dem Kochwasser nehmen und zur Seite legen.

Für das Risotto den Zwiebel klein hacken, in Öl anschwitzen. Den Reis dazugeben und bei kleiner Hitze glasig schwitzen. Der Reis darf nicht braun werden, da er sonst nicht mehr aufquillt.

Mit Weißwein ablöschen und nach und nach mit dem Kochwasser des Spargels aufgießen. So bekommt man auch die Suppenwürze als Würzung in das Risotto. Langsam köcheln lassen und immer wieder umrühren.

Währenddessen den grünen Spargel für den Knusperspargel in größere Stücke schneiden. Brösel mit dem Parmesan und der gehackten Petersilie vermischen. Das Ei in einer eigenen Schüssel verquirlen und salzen.

Den Spargel zuerst im Mehl wälzen, dann

durch das Ei ziehen und als letztes durch die Brösel-Mischung rollen. Im heißen Fett herausbacken.

Den restlichen Spargel klein schneiden - Spitzen als Dekoration über lassen. Sobald der Reis beim Risotto anfängt weich zu werden, den Spargel hinzu geben und fertig kochen lassen. Den Käse unterrühren und bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

