| Risotto mit Spargelfür 4 Personen |  |
| --- | --- |

350 g Risottoreis, 2 EL Olivenöl, 2 EL Butter, 1 Zwiebel fein gehackt,

100 ml Weißwein, ca. 1,5 l Gemüsebrühe, 50 g Butter, 3 EL Rahm, Salz, Pfeffer, 500 g geschälter in Stücke geschnittener Spargel, 3 EL gehackte Kräuter, 3 EL Butter, 4 EL fein geriebenen Parmesan

In einem breiten Topf das Olivenöl mit der Butter erwärmen und die Zwiebel glasig dünsten. Den Risottoreis beigeben und ebenso glasig anschwitzen. Der Reis muss warm sein! Mit Weißwein ablöschen und solange rühren bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Dann nach und nach mit Brühe aufgießen, dabei immer und immer wieder umrühren. Den Spargel dazugeben. Nach ca. 15 Minuten probieren, ob der Reis schon bissfest ist. Nochmals Brühe dazugeben und den Topf beiseitestellen. Die kalte Butter, Parmesan und den Rahm hinzufügen. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.