



Rezept: 8/2022



# Spargelrisotto

Hühnerbrühe mit Safranfäden aufkochen und warmhalten.

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann die Hälfte davon mit dem Spargel und der Hälfte der Frühlingszwiebeln in einem EL Butter ca. 2 Minuten andünsten, Reis dazugeben und unter Rühren glasig werden lassen.

Mit dem Wein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Ca. 1/3 der Hühnerbrühe hinzugeben, den Rest nach und nach angießen, dabei gelegentlich umrühren.

Nach 20 Minuten sollte das Risotto cremig sein, die Reiskörner sollten noch Biss haben. Die restliche Butter, den geriebenen Parmesan und die restlichen Frühlingszwiebeln unterrühren.

Das Risotto abschmecken und mit Mandelstiften bestreut servieren.

## Zutaten

### für 4 Personen

- 500 g weißer Spargel, geschält, in kurze Abschnitte geschnitten
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln, in feine Röllchen geschnitten
- 1,5 l Hühnerbrühe
- 1 Msp. Safranfäden
- 4 EL Butter
- 400 g Risottoreis
- 3 EL Mandelstifte
- 100 ml Weißwein
- 3 EL geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer