

## Zutaten

- 500 g Spargel, grün
- 1 Prise Zucker
- 2 Schalotten
- 3 EL Butter
- 300 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 800 ml Gemüsebrühe, warm
- 3 Stiele Petersilie
- 75 g Parmesan
- n. B. Salz und Pfeffer



# Spargel-Risotto mit Parmesan

## Zubereitung

Spargel abspülen und das untere Ende abbrechen. Die Spargelstangen am unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden. Einen halben Liter Wasser mit Salz und Zucker aufkochen lassen und die Spargelstücke darin 8–10 Min. bei kleiner Hitze kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Schalotten in kleine Stücke würfeln. Die Hälfte der Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls unter Rühren glasig dünsten. Den Wein dazugießen und so lange rühren, bis er verdampft ist. Einen guten Schuss heiße Gemüsebrühe zum Reis geben und bei kleiner Hitze etwa 20 Min. im offenen Topf kochen lassen. Gelegentlich umrühren und immer wieder etwas Brühe nachgießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Das Risotto sollte am Ende eine cremige Konsistenz haben. Jetzt die Spargelstücke, die restliche Butter, 40 g geriebenen Parmesan und gehackte Petersilie vorsichtig unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Den restlichen geraspelten Parmesan darüber streuen und das Risotto sofort servieren.

**Tipp** Wenn man das Risotto ohne Wein machen möchte, kann man statt Wein einfach 100 ml Wasser zum Ablöschen nehmen.