



Zutaten für 2 Personen

1 Bund Spargel (500g)
1 Stange Lauch
4 EL Koronias Olivenöl von BioGourmet
4 Knoblauchzehen
200 g Risottoreis von BioGourmet
60 ml Weißwein
840-950 ml heißes Wasser mit 2 TL Gemüsebrühe klassisch von BioGourmet
1 Handvoll Basilikumblätter
1 Zitrone, davon die Schale und etwas Saft zum Abschmecken
Salz, Pfeffer

Nach Belieben: Basilikumblätter, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Chilifäden, Zitronenschale, noch mehr Olivenöl zum Beträufeln

Grünes Spargelrisotto

Risotto ist ein unglaublich vielseitiges Gericht, das mit wenigen Grundzutaten auskommt. Diese können nach Gusto ergänzt werden – je nach Saison darf es da auch mal etwas bunter werden, so wie dieses grüne Spargelrisotto mit Lauch, viel Basilikum und gutem Olivenöl. Ein absolutes Frühlingsgericht!

Zubereitung

Die Gemüsebrühe in heißem Wasser auflösen und zusammen mit einer Schöpfkelle bereit stellen. Das restliche Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Lauch hinzufügen und 5-6 Minuten dünsten, bis er weich ist. Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten. Reis hinzufügen und unter Rühren eine Minute lang

andünsten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Eine Schöpfkelle heiße Gemüsebrühe hinzugeben, kräftig umrühren, sodass sich der Reis vom Topfboden löst und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren leicht köcheln lassen, bis der Reis die gesamte Brühe aufgenommen hat. Mit der restlichen Gemüsebrühe ebenso verfahren. Mit der letzten Portion Brühe können die restlichen Spargelstücke untergehoben werden. (Alternativ können sie auch scharf angebraten und vor dem Servieren hinzugefügt werden.) Das Risotto 3 Minuten kochen lassen – zu diesem Zeitpunkt sollte der Reis cremig, aber noch leicht al dente sein. Nun die pürierte Mischung unterrühren und das Risotto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben mit Parmesan, Basilikumblättern, Pinienkernen und Chilifäden servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte