



Bunter Risotto Primavera

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich bunt, vegetarisch, herzhaft, was für ein Geschmackserlebnis! Auch als vegane Variante zuzubereiten: Anstelle des Käses eine vegane Käse-Variante. Die Butter kann weggelassen werden oder durch etwas Öl oder Soja-Sahne ersetzt werden.

Zutaten

- 300 g grüner Spargel
- 200 g Steinchampignons in dünnen Scheiben
- 280 g Risotto - Rundkornreis
- 60 g geriebener Pecorino oder Parmesan
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- 2 mittelgroße, rote Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El frischer Thymian und Kresse, gehackt
- Etwas Zitronenabrieb
- Saft ½ Zitrone
- 100 g Cocktailtomaten, halbiert
- Ca. 1 l Gemüsebrühe
- ¼ l trockener Weißwein
- 2 El Olivenöl
- Etwas kalte Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den grünen Spargel im unteren Ende schälen, alles Holzige abschneiden In mundgerechte, 2 cm lange Stücke schneiden, Köpfe separat halten. Die Zwiebeln würfeln, die Champignons in Scheiben

schneiden, die Kräuter zupfen und hacken.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Gemüsebrühe mit dem Weißwein mischen, erhitzen und den Spargel darin kurz 2 min. blanchieren, heraus nehmen, parat stellen.

Schritt5

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und den Reis dazu geben, ca. 2 min. angehen lassen.

Schritt6

Nach und nach den Gemüse - Weißweinfond dazu geben, reichlich rühren.

Schritt7

Wenn die Flüssigkeit verkocht is. immer wieder etwas nachgeben,

Schritt8

rühren, rühren, schön „schlotzig“ halten.

Schritt9

20 min. insgesamt köcheln lassen, 5 min. vorher die Champignons dazu geben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und die Kräuter, die Tomaten und den geriebenen Käse unterheben.

Schritt12

Gern hebe ich noch etwas kalte Butter unter meinen Risotto

Rezeptart: Vegan, Vegetarisch **Tags:** champignons, risotto, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-risotto-primavera/>