

# 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/>