

Grüner Spargelrisotto mit frisch geriebenen Parmesan und Basilikum



- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Fleischlos, klassisch italienisch, lecker

Zutaten

- 500 g grüner Spargel in 2 cm langen Stücken
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 3 EL Butter
- 400 g italienischer Risottoreis oder Rundkornreis
- 1/4 l trockener Weißwein
- 3/4 l Rindfleischfond
- 1/2 unbehandelte Zitrone in dünnen Streifen
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- Ein paar Basilikumblätter in grobe Streifen geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und in

Schritt2

1 cm lange Stücke schneiden.

Schritt3

Der Risotto Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebel und den Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, den italienischen Risottoreis (Geht auch mit herkömmlichen Rundkorn Reis) dazu geben, 1 - 2 min. zusammen weiter schwitzen lassen. Mit dem Weißwein aufgießen, zunächst einkochen lassen, öfter rühren.

Schritt5

Nunmehr die Hitze reduzieren und den Rindfleischfond Löffelweise nachgießen und fleißig rühren, zunächst 10 min. weiter köcheln lassen..

Schritt6

Den Spargel dazu geben, weiter köcheln lassen; Reis und Spargel „bissfest“ halten.

Schritt7

Zuletzt die Zitronenschale, den frisch geriebenen Parmesan und den Basilikum dazu geben.

Schritt8

Weiter rühren bis der Parmesan geschmolzen ist, ev. mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen und mit 1 El kalter Butter vollenden.

Schritt9

Tags: fleischlos, klassiker, lecker, preiswert, spargel, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruener-spargelrisotto-mit-frisch-geriebenen-parmesan-und-basilikum/>