



# Grüner Spargelrisotto mit wachsweichem Ei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, pikant , Natur belassene Küche für jeden Tag

## Zutaten

- Für den Risotto:
- 300 g Risotto oder Rundkornreis, ungewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 150 ml trockener Weißwein
- 500 ml Hühnerbrühe
- 1 El Olivenöl
- 30 g kalte Butter
- 50 g geriebener Parmesan
- 12 - 15 Stangen grüner Spargel
- 4 Eier
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Den Spargel zunächst waschen und im unteren Viertel vorsichtshalber schälen, denn da ist er noch oft etwas holzig; die Enden kappen. Die Köpfe abschneiden, separat in Salzwasser mit einer Prise Zucker vor garen, den Rest in Scheiben schneiden.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen und den Reis dazu geben, kurz mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen.

#### **Schritt5**

Erst dann, nach und nach die Hühnerbrühe dazu geben und dabei rühren. Salzen, pfeffern, 10 min. vor Garzeitende die Spargelscheiben dazu geben, "Bissfest" garen.

#### **Schritt6**

Zum Schluss den Parmesan und die Butter unterrühren und weiter 3 min. am Herdbrand heiß halten, quellen lassen.

#### **Schritt7**

Zwischendurch die Eier 4 min. wachsweich kochen, schälen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Auf vorgewärmten Tellern mit einer kleinen Mulde in der Mitte anrichten und die warmen Eier hineingeben, die Spargelspitzen drum herum verteilen.

#### **Schritt10**

Nach Belieben noch einige dünne Parmesan Späne darüber hobeln.

**Tags:** eier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruener-spargelrisotto-mit-wachsweichem-ei/>