



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/>