

Naturreis Risotto mit Käse und grünem Spargel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, natur belassen, saisonal, einfach und schnell

Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 120 g Naturreis
- 50 g Butterkäse mit 60% Fett in groben Würfeln
- 200 ml vegetarische Gemüsebrühe, Instant
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 3 El gehackten Kerbel
- 2 El Olivenöl
- Etwas kalte Butter
- Etwas Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst den grünen Spargel im unteren Drittel schälen., (Denn da ist er oft holzig), Die Enden kappen und die Stangen schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 12-15 min. „bissfest“ kochen

Schritt3

Der Risotto Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen, den abgépulften Reis dazu geben, etwas mit schwitzen lassen.

Schritt5

Mit etwas von der Gemüsebrühe und den Weißwein angießen, leise ca. 20 min. köcheln lassen.

Schritt6

Reichlich rühren und nach und nach die restliche Gemüsebrühe oder ev. etwas von dem Spargelwasser nachgießen.

Schritt7

So erhält man den typisch „schlotzigen“ Risotto.

Schritt8

Nunmehr den Käse dazu geben und schmelzen lassen. Zuletzt wird der vorbereitete Spargel ,der gehackte Kerbel, sowie etwas kalte Butter unter gehoben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach und schnell, fleischlos, lecker, natur belassen, preiswert, saisonal, schmackig, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/naturreis-risotto-mit-kaese-und-gruenem-spargel/>