



# Perlgraupen Risotto mit Spargel und Estragon

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fleischloses Gericht oder auch als Beilage, so lecker, hm....

## Zutaten

- 150 g Perlgraupen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 200 g grüner Spargel
- 2 El frischer, gehackter Estragon
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 El kalte Butter
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Zunächst den Spargel, vorsichtshalber und falls erforderlich, im unteren Viertel schälen, denn da ist er oft noch holzig. Schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

### Schritt3

Mit den Zwiebeln in etwas von der Butter anschwitzen, die Graupen dazu geben, kurz zusammen angehen lassen.

#### **Schritt4**

Den Wein dazu geben und unter ständigem Rühren, nahezu verdampfen lassen.

#### **Schritt5**

Erst jetzt mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 12 - 15 min. leise köcheln lassen.

#### **Schritt6**

Dabei rühren, rühren, schön "schlotzig" halten, salzen pfeffern.

#### **Schritt7**

Kurz vor dem Servieren den gehackten Estragon die restliche Butter und den Parmesan unterrühren.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/perlgraupen-risotto-mit-spargel-und-estragon/>