

Grünes Risotto

Zutaten:

350 g Risottoreis
12 Stangen grüner Spargel
2 kleine Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Bund Frühlingszwiebeln
50 g Zuckererbsenschoten
150 g Erbsen (TK oder frisch)
850 ml Hühnerbrühe
150 ml Weißwein
2 EL frisch geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl



Zubereitung:

- Vom Spargel die Spitzen abschneiden.
- Die harten Enden entfernen.
- Den Rest in kleine Stücke schneiden.
- Stückchen etwa 5 Minuten blanchieren.
- Zuckererbsenschoten dritteln.
- Schoten und Erbsen kurz blanchieren.
- Dann die Hälfte davon pürieren
- Frühlingszwiebeln klein schneiden.
- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Beides in einem Topf mit 5 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Ein Viertel der heißen Brühe zugießen.
- Klein garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Ein weiteres Viertel der Brühe zugießen.
- Spargelspitzen und die restlichen „festen“ Zutaten ins Risotto geben.
- Rühren nicht vergessen.
- Nach und nach Weißwein und restliche Brühe zugeben.
- Immer wieder umrühren und die Flüssigkeit einkochen lassen.
- Risotto mit den Gewürzen abschmecken.