

# Spargelrisotto

Zwiebelwürfel und Reis in Öl andünsten, mit Brühe aufgießen. Spargel schälen, in Stücke schneiden und mit dem Knoblauch zum Reis geben. Aufkochen lassen und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Butter, Käse und Pfeffer unterheben. Mit gehacktem Basilikum bestreuen.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



## Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Bund Frühlingszwiebel(n)
- 500 g Spargel
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Reis (Risottoreis)
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 750 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- Pfeffer
- Basilikum

**Verfasser:** b

