

# Risotto mit gedünstetem Spargel

Ein leckeres Gericht mit Risottoreis und weißem Spargel

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Spargel:

750 g weißer Spargel

30 g Butter

Salz

### Risotto:

2 rote Zwiebeln

40 g Butter

200 g Risottoreis , z. B. Arborio oder Vialone

etwa 450 ml Gemüsebrühe

2 Paprikaschoten , gelb und rot

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Spargel schälen und waschen.

## 2 Risotto:

Zwiebeln abziehen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Risottoreis hinzufügen und glasig dünsten. Brühe erhitzen und etwas davon hinzugießen, zum Kochen bringen und den Reis unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze etwa 20 Min. mit Deckel quellen lassen, dabei nach und nach die Brühe hinzufügen. Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. 5 Min. vor Beendigung der Garzeit die Paprikawürfel und Crème fraîche Kräuter unter den Risotto rühren.

## 3 Spargel:

Butter in einer Pfanne erhitzen, den tropfnassen Spargel darin kurz andünsten, mit etwas Salz bestreuen und mit Deckel etwa 15 Min. bei schwacher Hitze dünsten.

## 4 Risotto mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit dem Spargel auf einer Platte anrichten.