

Spargel-Kartoffel à la Risotto

Spargel und Kartoffeln in Weißwein gegart in Spinatpüree serviert

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g weißer Spargel
500 g kleine, festkochende Kartoffeln
100 g Blattspinat
2 Zwiebeln
3 EL Speiseöl
100 ml Weißwein
etwa 100 ml Brühe
1 EL grobkörniger Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
50 g geriebener Parmesan

1 Vorbereiten:

Spargel und Kartoffeln schälen. Kartoffeln in kleine Würfel und Spargel in etwa 2 cm schräge Stücke schneiden. Blattspinat verlesen, waschen, grob hacken und in einen Rührbecher geben.

2 Zubereiten:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Kartoffeln und Spargel dazugeben und kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Brühe dazugeben und etwa 15 Min. bei schwacher Hitze darin garen, dabei ab und zu umrühren. 3 EL von der Flüssigkeit abnehmen, zum gehackten Spinat geben und pürieren. Kartoffel-Spargel-Risotto mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Crème fraîche unterrühren. Spinat und Parmesan unterrühren. Kurz erhitzen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Garnieren Sie das Risotto mit Gartenkresse und/oder Rote Bete.
- Servieren Sie dazu Fischfrikadellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

