

Spargelrisotto



Menge	Zutaten	Zubereitung
600 ml	Wasser (evtl. davon 100 ml Weißwein)	Zutaten in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.
2 TL	Brühekörner	
1	Lorbeerblatt	
etwas	Zitronenschale im Stück	
500 g	grüner Spargel	waschen, die Enden großzügig abschneiden, das untere Drittel schälen und etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Spitzen ganz lassen. Spargel zur kochenden Brühe geben, die Spitzen nach 3 Minuten wieder herausfischen und als Garnierung beiseitelegen.
1	Zwiebel	Zwiebel fein würfeln, im Fett andünsten.
20 g	Butter oder Öl	
150 g	Rundkornreis	zugeben und auch andünsten. Soviel heiße Brühe zugießen bis alles bedeckt ist und langsam bei geschlossenem Topf köcheln lassen. Immer wenn die Flüssigkeit aufgesaugt ist wieder Brühe angießen, ca. 2-3 mal. Gesamtgarzeit ca. 30 Minuten. Das Risotto soll cremig sein, noch etwas „Biss“ haben, aber die Reiskörner dürfen nicht mehr hart sein. Am Ende die ganzen Spargelstückchen daruntermischen.
etwas	Pfeffer und evtl. Salz	Gut abschmecken!
4 EL	Pinienkerne, Sonnenblumenkerne der Walnüsse gehackt	ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten.
40 g	geriebener Parmesan	Fertiges Risotto anrichten, mit den gerösteten Nüssen und dem Parmesan bestreuen. Spargelspitzen auflegen.