

Spargel-Bärlauch-Risotto

Zutaten (4 Portionen)

80 g Parmesan, in Stücken
20 g Bärlauchblätter, frisch, halbiert
1 kleine Zwiebel halbiert
350 g Spargel, weiß, Enden abgeschnitten, in Stücken (2 cm)
30 g neutrales Öl
300 g Risottoreis
750 g Wasser
1 TL Salz
1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
20 g Butter, in Stücken

Zubereitung

Parmesan und Bärlauch in den Mixtopf geben, 7 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen.

Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Spargel und Öl zugeben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und Anbraten (TM 5: 3 Minuten / 120 Grad / Stufe 1).

Reis zugeben und ohne Messbecher 3 Minuten / 120°C / LL / Stufe 1 dünsten.

Wasser, Salz und Gewürzpaste zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 13 Minuten / 100°C / LL / Stufe 1 garen.

Butter und $\frac{2}{3}$ der Parmesan-Bärlauch-Mischung zugeben, einmal mit dem Spatel umrühren und Risotto 1 Minute im Mixtopf ruhen lassen. Risotto abschmecken und mit der restlichen Parmesan-Bärlauch-Mischung bestreut servieren.

Originalrezept www.cookidoo.de

