



Spargel-Zitronen Risotto mit Cocktailtomaten

Vor Risotto haben Viele erstmal Angst. Doch so schwierig ist es nicht. Hier zeige ich euch ein einfaches Rezept, das super aussieht und noch besser schmeckt.

Viel Spaß beim nachmachen!

Rezept (für 4 Personen)

400 g	Risottoreis	1/2	Zitrone
200 g	Spargel weiß	150 ml	Weißwein
500 g	Spargel grün	40 g	Parmesan
200 g	kleine Rispentomaten	30g	Butter
1	Zwiebel		Olivenöl (zum Braten)
1	Knoblauchzehe		Salz & Pfeffer

Wir fangen an mit der Zwiebel und dem Knoblauch, schälen und klein würfeln. Als zweiter Schritt kommt der Spargel dran. Den Weißen erst waschen (wir verwenden die Schale weiter), dann die untersten ca. 3 cm abschneiden und schälen. Beim Grünen auch ca. 3 cm abschneiden und nur das untere Drittel schälen.

Die Schale vom weißen Spargel in eine Schüssel geben und mit ca. 700 ml heißem Wasser übergießen. Während das zieht, den Spargel schräg in ca. 3-4 cm lange Stückchen schneiden. Danach kann der Spargelsud abgegossen werden. (Schale entsorgen, Wasser unbedingt aufheben!)

Die Butter in einem Topf erhitzen, zuerst Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten, als nächstes den Reis dazu geben und einen Moment mit braten lassen. Dann wird mit Weißwein abgelöscht und mit einem Drittel des Spargelwassers aufgegossen. Wenn es köchelt das Salz und den geschnittenen Spargel dazugeben und mit garen lassen.

Grundsätzlich gilt bei Risotto: nicht zu heftig kochen lassen, immer wieder rühren und aufgießen, alles nach und nach, ca. 20 Minuten.

Während das vor sich hin köchelt, kannst du die Tomaten waschen (je nach Belieben den Strunk entfernen) und eine kleine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Darin werden nun die Tomaten kurz angebraten. Je nach Geschmack kannst du auch noch einen Zweig Rosmarin und eine grob geschnittene Knoblauchzehe dazugeben. Wenn sie anfangen aufzuplatzen nimmst du sie von der Platte und würzt sie noch mit etwas Salz und Pfeffer.

Das Risotto wird jetzt, kurz vor Ende noch gepimpt. Zuerst mit der Zitrone (Schale und Saft), einem kleinen Stück Butter und geriebenen Parmesan.

Schmeck zum Schluss nochmal ab, eventuell fehlt noch ein Schlücken Weißwein, etwas Salz, Pfeffer oder die Zitrone könnte noch mehr sein.

Wichtig ist jetzt, dass der Reis und Spargel gar ist. Und soviel Flüssigkeit vorhanden ist, dass es nicht trocken ist, aber auch nicht so viel, dass es suppig ist.

Wenn du diesen Punkt erreicht hast, ist es Zeit anzurichten und zu genießen!