

Spargelrisotto

Zutaten für 2 Personen

- 500g grüner Spargel
- 600 ml Gemüsebrühe
- etwas Butter
- 1 Zwiebel
- 150g Reis
- 80ml Wein
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL Zitronenschale
- 1 EL Kapern
- 5 EL Parmesan
- etwas frisches Basilikum

Zubereitung

Spargel waschen, am unteren Drittel schälen und in Stückchen schneiden. Brühe aufkochen und den Spargel für 5 Minuten kochen. Danach in ein Sieb gießen, dabei die Brühe auffangen.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Zwiebel und Reis anbraten. Mit Wein ablöschen. Nach und nach immer etwas Brühe angießen und dabei rühren, bis der Reis gar ist.

Dann Zitronenschale und Kapern unterrühren. Spargel und Parmesan dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss ein paar Blätter Basilikum ins Risotto schneiden.