

Italien – Land des Dolce Vita

Spargel-Risotto mit Erdbeeren

Menge für 4 Personen

Zutaten

8 Stangen Spargel grün, frisch
etwas Zwiebel
4 TL Butter
340 g Risottoreis
200 ml Weisswein trocken
1000 ml Gemüsebrühe
4 TL Butter
40 g Parmesan gerieben
8 grosse Erdbeeren frisch
weisser Pfeffer
Salz
4 Erdbeeren frisch
Belperknolle gerieben



Zubereitung

Spargel waschen, das Ende abschneiden sowie das untere Drittel schälen. Spargelspitzen abschneiden und zur Seite legen. Rest in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel darin glasig dünsten. Spargel dazugeben und kurz mitandünsten. Reis unterrühren und glasig werden lassen. Mit Weisswein ablöschen und bei geringer Hitze ganz verdampfen lassen. Nach und nach Gemüsebrühe zugossen und ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme garen lassen. Immer wieder umrühren. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Butter und Parmesan unter den Reis mengen und mit Pfeffer würzen. Erdbeeren vorsichtig untermengen. Spargelspitzen in kochendem Salzwasser in fünf Minuten bissfest garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Erdbeeren waschen und Risotto auf einen Teller geben. Mit den Spargelspitzen, einer Erdbeere und Belperknolle garnieren.

Folgende Zutaten enthalten folgende Allergene:
Butter, Parmesan, Belperknolle (Milchprodukt)