

## Spargelrisotto

für 4 Portionen

### Zutaten:

0,8 l	Gemüsebrühe
1 Prise	Zucker
etwas	Zitronensaft
4	Schalotten
1 kg	Spargel grün
500 g	Champignons
2-3 Zweige	Thymian und Petersilie
4 EL	Olivenöl
300 g	Risotto-Reis
150 ml	Weißwein
100 g	Parmesan
140 g	Butter
	Pfeffer & Salz



### Zubereitung:

Die Enden der Spargelstangen abbrechen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen, eine Prise Zucker und einige Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Spargel in das Wasser geben und etwa 10 Minuten auf niedriger Stufe gar werden lassen.

Derweil Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie und Thymian waschen und fein hacken. Schalotte schälen und klein würfeln.

70g Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin abraten. Sowohl Spargel als auch Champignons bei Seite stellen.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten glasig dünsten. Risotto-Reis hinzugeben und das Ganze mit einem Holzlöffel wenden, bis das Fett verschwunden ist. Den Wein dazugeben und warten, bis er verdunstet ist. Dabei immer wieder rühren.

Anschließend nach und nach heiße Gemüsebrühe dazu gießen, auch dabei immer wieder rühren. Immer, wenn die Flüssigkeit verschwunden ist, neue hinzugeben. Diesen Schritt durchführen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Dann Champignons und Spargel gemeinsam mit den Kräutern, den weiteren 70g Butter und 50g Parmesan unter den Reis heben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!