



## Risotto mit grünem Spargel

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

4 Bund	grüner Spargel	60 g	Basilikum
10	Knoblauchzehen, gehackt	2	Lauchstangen
1	Zitrone	1-1,5 L	Gemüsebrühe
1 kg	Risotto Reis (Aborio)	0,75 L	Weißwein
500 g	Parmesan	350 g	Butter
	Olivenöl		Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Spargel im unteren Drittel schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Die Spitzen und oberen Teile aufheben. Die unteren Teile kochen und mit Basilikum und etwas Wasser zu einer Soße mixen.
3. Lauch und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl anrösten. Den Reis dazu geben, kurz anbraten und mit etwas Wein ablöschen.
4. Nach und nach mit Brühe auffüllen und umrühren bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.
5. Kurz bevor der Reis gar ist, die restlichen Spargelstücke dazu gegeben.
6. Butter, Parmesan und den Spargel-Basilikum-Mix unterheben und mit frischer Zitrone abgeschmeckt.