



## Graupenrisotto mit Austernpilzen und grünem Spargel

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

250 g	Perlgraupen	200 g	Austernpilze
½ Bund	grüner Spargel	1	Schalotte
700 ml	Gemüsebrühe	100 ml	Weißwein
¼ Bund	gehackte Petersilie	1 EL	Butter
70 g	Parmesan		Olivenöl
	Salz & Pfeffer		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden, dann in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
2. Austernpilze waschen und klein schneiden.
3. Spargel und Pilze zusammen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Schalotte in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen.
5. Perlgraupen zugeben und kurz mit anschwitzen, bis die Körner leicht glasig werden. Mit Weißwein ablöschen. Dann auf niedriger Hitze köcheln lassen und unter ständigem Rühren immer wieder etwas Brühe aufgießen und wieder einreduzieren. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Graupen Körner weich sind, jedoch noch Biss haben (al dente).
6. Nun die Butter hinzugeben und etwa 50 g Käse dazu reiben. Rühren bis sich die Butter und der Käse aufgelöst haben und das Risotto eine sämige Konsistenz hat.
7. Gehackte Petersilie und Gemüse zum Risotto geben und zusammen nochmal erhitzen.
8. Zum Anrichten den restlichen Käse oben drauf reiben.