

Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel

von Michaela Görnig und Katrin Borgmann

Bärlauch und Spargel sind beide ein sehr kurzfristiges Vergnügen! Während der Bärlauch sich schon langsam wieder in die Sommerpause verabschiedet, sieht der Spargel seiner kulinarischen Blütezeit erst entgegen.



Um dieses köstliche, aber seltene Paar zu feiern, verrät Michaela heute ein sehr leckeres und einfaches Rezept:



Eine kleine Zwiebel schälen, würfeln und in Butter andünsten. 200g Risottoreis hinzufügen und köcheln lassen bis er glasig erscheint. Mit 100ml Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Unter ständigem Rühren vorsichtig nach und nach 1L Fleischbrühe zugeben und 15-20min kochen, bis der Reis gar ist. Ein paar Minuten bevor der Reis gar ist, 250g grünen Spargel in Scheibchen schneiden und dem Risotto hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann 50 g geriebenen Parmesan, 50 g Ziegenfrischkäse, 50 g Butter und eine gute Handvoll klein geschnittenen Bärlauch unterrühren.

Etwas durchziehen lassen und servieren... Mmmhhhh.

