



CREMIGER FARROTTO-RISOTTO MIT WEISSEM SPARGEL

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 40 Minuten

1 EL Butter

1 kg weisser Spargel, geschält,
quer halbiert

1 TL Zucker

¾ TL Salz, wenig Pfeffer

100 g Crème fraîche

1 dl Weisswein

½ Bund Dill, Blättchen
abgezupft

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

250 g Farrotto

7,5 dl Gemüsebouillon, heiss

Zubereiten: Die Hälfte der Butter in einer weiten Pfanne erwärmen. Spargel begeben, Zucker daruntermischen, würzen. Spargeln zugedeckt ca. 5 Min. andämpfen, herausnehmen.

Restliche Butter in derselben Pfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Farrotto daruntermischen, ca. 3 Min. andünsten. Bouillon nach und nach dazugliessen, sodass der Farrotto stets knapp bedeckt ist. Unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. weich köcheln.

Crème fraîche und Wein darunterrühren, Spargel wieder begeben, aufkochen. Herdplatte ausschalten, Risotto zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen, Dill daruntermischen, würzen.

Tipp

Statt Weisswein alkoholfreien Apfelwein verwenden.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:

www.mahlerundco.ch/rezepte

