



Spargelrisotto mit Würzkäse



Zutaten für 2 Personen

200g Risotto Reis (alternativ Rundkornreis)
300g grüner Spargel
1 Zwiebel & 2 Knoblauchzehen
800ml Gemüsesuppe
50g [Würzkäse](#)
20g Butter
1 Bio Zitrone zum Reiben
frischer Basilikum
Pinienkerne

Zubereitung

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten und anschließend beiseite stellen. Den Spargel diagonal in 1-2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Anschließend den Spargel für ca. 2-3 Minuten in etwas Olivenöl scharf anbraten, dann ca. die Hälfte aus dem Topf nehmen und für später zur Seite stellen. Zwiebel, Knoblauch sowie den Risotto Reis in den Topf geben und alles gemeinsam für einige Minuten anschwitzen. Danach mit einem Schöpfer Gemüsesuppe ablöschen und gründlich umrühren. Herd auf mittlere Hitze



stellen und immer wieder schöpferweise Suppe hinzufügen und kräftig umrühren. Beginnt der Reis am Topf zu kleben, immer wieder Suppe nachgießen und kräftig rühren. Je mehr gerührt wird, umso cremiger wird das Endergebnis.

Wenn der Reis al dente ist die Butter hinzufügen, die Zitrone über dem Risotto reiben (je nach Geschmack) und zum Schluss den Würzkäse unterheben. Den zuvor beiseite gestellten Spargel ebenfalls unterheben, frisch gehackten Basilikum dazu und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊