

Bärlauch-Risotto mit Spargel

Aromatischer Spargel, würziger Bärlauch, herzhafter Feta - dieses cremige Reis-Gericht rührt sich fast von selbst - und beim Kochen kommt man mit nur einem Topf aus.

Zutaten (für 4 Personen)

250 g Risotto-Reis

400 g weißer Spargel

Ca. 60 g gehackte Zwiebeln

90 g Butter

1 EL Olivenöl

150 ml Weißwein

Ca 1,2 L Brühe (instant ca. 10g)

200 g Feta

50 g Bärlauch

50 g Parmesan

Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

40 g Butter mit 1 EL Olivenöl in großem Topf schmelzen

Zwiebeln und Reis ca 3 min farblos anschwitzen, bis Reis leicht glasig wird

Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen

Etwas Brühe dazugeben, auf mittlerer Flamme langsam köcheln, immer wieder Brühe nachgießen, bis cremige Konsistenz entsteht, Vorgang so lange wiederholen, bis Reis gewünschte Bissfestigkeit hat (nach ca 30 min)

TIPP: Risotto-Reis ist ein Rundkorn-Reis. Er setzt beim Kochen eine weniger klebende Stärke frei, die für eine sämige Konsistenz sorgt.

Nebenbei Spargel schälen, in Längsscheiben schneiden

Ca 5 min vor Ende der Garzeit zum Reis geben

Reis sollte am Ende eine cremige Konsistenz haben

Gewürfelten Feta-Käse, 50 g Butter, 50 g geriebenen Parmesan und gehackten Bärlauch dazugeben, mit Zitronensaft und Prise Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!