

Polar's Kochstudio
Rezept 080 / 2008



Spargelrisotto mit Erbsen

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Spargel, weiß
1 Liter Suppe
200 g Erbsen, gekocht
200 g Reis (Rundkorn- oder Risotto-Reis)
100 g Parmesan
2 Schalotte(n)
2 EL Butter
1 Becher Sahne

Zubereitung:



Spargel schälen, in 2-3-cm-große Stücke schneiden und in der Suppe 10-15 Minuten garen. Aus dem Sud nehmen. Die geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen, den Reis zufügen, glasig rösten und unter Rühren die Suppe zugeben. Wenn der Reis fast gar ist, Sahne dazugießen, Erbsen und Spargel unterheben. Aufkochen lassen, Parmesan unterrühren, salzen, pfeffern. Dazu Salat reichen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit