

## Spargelrisotto mit Garnelen und Frühlingszwiebeln

Für 4 Personen:

250g weißer Spargel

250g grüner Spargel

1,4 ltr Gemüsebrühe oder Spargelfond

0,1 ltr. Trockener Weißwein

50g Butter

6 Eßl. Olivenöl

½ Zwiebel in feinen Würfeln

kl. Bund Frühlingszwiebeln

350g italienischer Risotto-Reis

frisch geriebener Parmesan Grana Padano (Menge je nach belieben)

½ Zitrone gepresst

600g Garnelen

Den Spargel schälen und in gesalzenem Wasser bissfest abkochen.

Nach dem Kochen kurz in kaltem Wasser abschrecken und dann in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

25g Butter und 3 Eßl. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln bei niedriger Temperatur unter gelegentlichen Rühren 5 Minuten farblos anschwitzen.

Den Risotto-Reis dazugeben und mit erhitzen bis er glasig geworden ist und anschließend mit Weißwein ablöschen.

Eine Schöpfkelle Brühe (oder Spargelfond) hineingeben und unter rühren köcheln lassen.

Wenn das Risotto die Brühe aufgesogen hat, eine weitere Kelle Brühe zugeben.

Auf diese Weise fortfahren bis das Risotto gar ist.

Das dauert etwa 18-20 Minuten.

3-4 Minuten bevor das Risotto fertig ist die restliche Butter, den Spargel und die in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel dazugeben und unterrühren.

Eine Pfanne erhitzen und das Olivenöl dazugeben.

Anschließend die Garnelen leicht salzen und 6-7 Minuten anbraten.

Am Ende die gebratenen Garnelen mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.

Das fertige Risotto auf Tellern anrichten die Garnelen anlegen und mit Parmesan servieren.

Das Team vom Rosengarten wünscht viel Spaß beim nachkochen und einen guten Appetit.