

Frühlingsrisotto mit Spargel
REZEPT

Frühlingsrisotto mit Spargel



<?xml version="1.0"?>

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Min

ZUTATEN

11 Stück

PORTION(EN)

4 x

So köstlich schmeckt der Frühling! Perfekt aufeinander abgestimmte Zutaten und cremiger Ben's Original™ Risotto-Reis sorgen für eine unvergessliche Gaumenfreude bei diesem vegetarischen Spargelrisotto!

TEILEN

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in new window\)](#)

ZUTATEN

- 300 g Ben's Original™ Risotto
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Rüebli, in Julienne geschnitten

- Butter zum Dämpfen
- 1 dl Weisswein
- ca. 8 dl
- 2 Frühlingszwiebeln, geschnitten
- 40 g Sbrinz, gerieben
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- 1 kg grüne Spargel
- Olivenöl zum Wenden
- 4 - 8 Hobelkäseröllchen, zerzupft zum Dekorieren

VERWENDETES PRODUKT



BEN'S ORIGINAL™ Risotto Reis 1Kg

[MEHR DETAILS](#)

ZUBEREITUNG

1. 1
Schalotte, Knoblauch und Rüeblī in Butter andämpfen. Reis zugeben und mitdünsten, bis er glasig ist.
2. 2
Mit Wein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter häufigem Rühren 12 Minuten köcheln, Pfanne nicht zudecken.
3. 3
Spargel im unteren Drittel schälen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden. In Olivenöl wenden und auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
4. 4
Direkt unter dem vorgeheizten Backofengrill 3 - 4 Minuten grillieren oder in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens ca. 5 Min. braten, herausnehmen, salzen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und warm stellen.
5. 5
Frühlingszwiebeln, Sbrinz, Petersilie unter das Risotto mischen, 4 - 5 Min. weiter köcheln, abschmecken.
6. 6
Das Frühlingsrisotto mit Spargel kann nun angerichtet und serviert werden.
7. Tipp
Der Spargel macht sich auf dem Spargelrisotto mit Reis optisch besonders gut. Zusätzlich mit verschiedenen Kräutern dekorieren, hierzu passen Petersilie, Kresse oder Estragon am Besten.

KATEGORIEN:

[Gemüse](#), [Poulet](#), [Risotto](#), [30 - 45 MIN](#), [Risotto](#), [Gut vorzubereiten](#), [Festlich](#)

WEITERE REZEPTE



[Champagnerrisotto mit Crevetten](#)

Zubereitungszeit

35 Min

Zutaten

10 Stück

[MEHR DETAILS](#)



[Pilzrisotto](#)

Zubereitungszeit

40 Min

Zutaten

9 Stück

[MEHR DETAILS](#)

Source URL: <https://ch.bensoriginal.com/rezepte/fruehlingsrisotto-mit-spargeln>