

# Grüner Risotto

## Für zwei Personen

250 g Risotto-Reis	1 Bund grüner Spargel	100 g TK-Erbsen
100 g Zuckerschoten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan	3 EL Butter	50 ml trockener Weißwein
750 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und nur das untere Drittel schälen. In schräge Stücke schneiden. Zuckerschoten waschen, Enden abschneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In Butter und Olivenöl glasig anschwitzen. Reis zugeben, kurz anrösten und nach und nach Fond und Weißwein zugießen. Erst wieder Flüssigkeit nachgießen, wenn sie komplett verdampft ist. Vorgang so oft wiederholen, bis die komplette Flüssigkeit aufgebraucht ist. In den letzten ca. 8 Minuten den Spargel zugeben. Kurz vor Schluss die Zuckerschoten und die TK-Erbsen unterrühren, so dass sie noch knackig grün sind. Parmesan grob reiben und unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Michael Sierk am 05. April 2018