







GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 193

Weisses Risotto mit Spargel und grünem Bergpfeffer

Zutaten für 2 Personen

-  **1 EL Olivenöl**
- 1 EL Butter**
- 1 Zwiebel fein gewürfelt**
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt**
- 100 g Risottoreis**
-  **1 Stück Moroccan Preserved Lemon**
- 1 kleines Glas Weißwein**
-  **Gemüsebrühe nach Bedarf**
- 8 Stangen weißer Spargel, geputzt und in ca. 1 cm große Stücke geschnitten**
-  **1 TL Bio Bergpfeffer grün gemörsert**
-  **Meersalz**
- 50 g Parmesan, frisch gerieben**
-  **2 EL Bärlauchpesto**

Rezept

Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne aufschäumen. Die Zwiebelwürfel bei geringer Hitze glasig dünsten. Knoblauch hinzufügen und unter Rühren 2 Minuten mitrösten. Den Reis dazugeben und unter Rühren mitbraten, bis er glasig wird. Die Salzzitrone sehr fein würfeln und zusammen mit dem Weißwein in den Reis rühren und warten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Bei geringer Hitze weiterkochen und dabei portionsweise mit der heißen Brühe aufgießen, bis der Reis gar ist, dabei rühren, rühren, rühren. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Spargelstücke einrühren und mit Bergpfeffer würzen. Das Risotto mit Parmesan, Salz und Bergpfeffer abrunden, kurz ziehen lassen und auf zwei Teller verteilen. Jeweils 1 Löffel Bärlauchpesto auf das Risotto geben und sofort servieren.

Guten Appetit!