

# Spargelrisotto

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

25 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 2.90

Nährwert pro Rezept

923 Kcal, 54 g Fett, 91 g KH

---

## Zutaten

1 cl	Olivenöl		
20 g	Zwiebeln, hacken		
100 g	<u>Risottoreis</u>	1	Reis auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten dünsten bis er glasig ist Zwiebeln zugeben und mitdünsten
5 cl	<u>Weisswein</u>	2	ablöschen
1.5 dl	<u>Gemüsebouillon (RL Gewürz)</u>	3	unter ständigem Rühren schrittweise zugeben, ca. 20 Min. kochen
12 g	Parmesan, gerieben		
20 g	Butter		
	<u>einsfürAlles (RL Gewürz)</u>	4	einrühren, würzen nach belieben
50 g	Weisse Spargeln, geschält in Würfeln		
50 g	Grüne Spargeln, geschält in Würfeln		
15 g	Schalotten, gehackt		
5 g	<u>Butter</u>	5	andünsten
1 cl	<u>Weisswein</u>	6	ablöschen
1 dl	Rahm		
2 g	<u>Tonamat (RL Gewürz)</u>	7	zugeben, weichkochen unter das Risotto rühren