

## Risotto mit Spargel

### *Zutaten*

250g frischer Spargel, Salzwasser, 1 kleine Zwiebel, etwas Butter, 1 große Tasse Risottoreis, Salz, etwas Milch, 100 g geriebenen Parmesan

### *Zubereitung*

Den Spargel putzen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser halb gar kochen (das Spargelwasser aufheben). Die Zwiebel fein schneiden und in der Butter andünsten.

Den Reis waschen und mit der Zwiebel etwas andünsten lassen. Dann mit dem Spargelwasser langsam Schöpfer für Schöpfer aufgießen und mit Salz würzen. Bevor der Reis gar ist etwas Milch einrühren. Wenn der Risottoreis bissfest gegart ist, den geriebenen Parmesan zugeben und umrühren. Zuletzt die Spargelstücke untermischen und nach Belieben mit Parmesan bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht  
Karen Binder-Neschi

