



Spargelrisotto mit Crescenza

Zutaten:

400 g Grüner Spargel
700 ml Gemüsebrühe
Thymian, einige Zweige
30 g Butter
1 EL Olivenöl (mild: Sitia Crete; fruchtig: Castello Zacro Zitrone)
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
200 - 250 g Risottoreis
150 ml trockener Weißwein
150 g Crescenza Käse, bei Raumtemperatur, in dünne Scheiben geschnitten
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Wilde Rauke, zum Garnieren

Zubereitung

Spargel waschen und wenn nötig schälen, Öl in der Pfanne erhitzen, Spargel darin kurz anbraten bis er leicht gebräunt ist. Spargel aus der Pfanne nehmen.

Butter in der Pfanne erwärmen, Zwiebel darin glasig dünsten, dann Thymian und Knoblauch dazugeben.

Nun den Risottoreis einrühren und ebenfalls glasig anbraten, mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen. Auf mittlerer Hitze nun die Gemüsebrühe nach und nach zugeben und dabei fleißig rühren. Der Risotto sollte immer mit Brühe bedeckt, nach ca 20 min. gar aber noch leicht körnig sein.

Den geschnittenen Crescenza nun gleichmäßig über dem Risottoteilen und den zuvor gebratenen Spargel darüber legen. Bei geringer Temperatur und mit Deckel ca. 5 min den Käse zerlaufen lassen.

Fertig!