

Spargelrisotto mit Steingarnelen



REZEPTE



ZUTATEN

2 EL Olivenöl
500 ml Spargelfond
200 g Spargel
80 g Garnelen (Steingarnelen, Tiefkühl-Ware)
1 Zwiebel
50 g Parmesan, gerieben
4 EL Butter
250 g Risottoreis (z.B. Carnaroli, Vialone, Arborio)
Basilikum, Schnittlauch, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Spargel schälen, Enden abschneiden und in feine Scheiben schneiden. Garnelen waschen, Darm entfernen und in kleine Stücke schneiden. Im Schnellkochtopf 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter angehen lassen. Zwiebel feinwürfelig geschnitten darin anschwitzen, Spargel mitrösten. Risottoreis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Die klein geschnittenen Garnelen zugeben. Mit dem Fond (Gemüse-, Spargelfond) aufgießen. Topf verschließen und auf Stufe 1 etwa 6 Minuten garen.

Nach Ablauf der Garzeit den Schnellkochtopf abdampfen lassen, öffnen und den geriebenen Parmesan, die restliche Butter und eventuell noch etwas Fond unterrühren. Mit den gehackten Kräutern bestreuen und sofort servieren.