

# Frühlings Risotto mit Spargel Schinken

19.März 2021

## Zutaten für 4 Portionen

1 Bund grüner Spargel {entspricht 500 g}

1 Zwiebel

3 EL Olivenöl

250 g Risottoreis

1/8 l Weißwein

650 ml Gemüsesuppe

**100 g Berger Römer Schinken // alternativ Spargel-Schinken**

1 dünne Schnitte Butter

75 g Parmesan (frisch  
gerieben)

Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in circa drei Zentimeter große Stücke schneiden und zur Seite stellen.

Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Risottoreis hinzufügen, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Mit etwas heißer Gemüsesuppe aufgießen. Die restliche Gemüsesuppe nach und nach hinzufügen und unter Rühren auf mittlerer Hitze einköcheln lassen. Wenn zwei Drittel der Gemüsesuppe einreduziert sind, optional den Spargel hinzufügen und kurz mitköcheln lassen.

{Alternativ den Spargel in einer Pfanne mit etwas Öl kurz herausbraten und das fertige Risotto damit garnieren.} Den Schinken fein würfeln und zum Schluss gemeinsam mit Parmesan und Butter unter das Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für eine festliche Variante den Schinken und Spargel auf dem Risotto drapieren.

