



Pfannegugger-Chuchi

Für 8 Personen

Spargel-Risotto

Zutaten

1000 g grüne Spargeln
4 Schalotten
2 EL Olivenöl
500 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)
4 dl Weisswein
16 dl Gemüsebouillon, heiss
1 Bund Petersilie
200 g Crème fraîche
120 g geriebener Gruyère



Zubereitung

- Von den Spargeln unteres Drittel schälen, in Stücke schneiden, Schalotten fein hacken, in der warmen Butter ca. 5 Min. andämpfen. Spargeln herausnehmen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
- Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 15 Min. köcheln.
- Spargeln wieder begeben, ca. 5 Min. fertig köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Petersilie grob schneiden, mit Crème fraîche und Käse darunterühren.