



Spargel
-
Risotto

BEWA
Küchen

WWW.BEWA-KUECHEN.CH

Spargel - Risotto

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
300g	Risottoreis
9 dl	Gemüsebouillon, heiss
90 g	Dessert Extrafin (Sauermilch)
150g	Jungspinat
500g	grüne Spargeln
100g	Rohschinken
4 EL	Mandelstifte
1 EL	Olivenöl
½ TL	Salz

Zwiebel fein hacken, im warmen Öl ca. 2 Min. andämpfen. Reis beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Sauermilch und Spinat daruntermischen. Unteren hölzernen Teil der Spargeln wegschneiden. Rest in ca. 1 cm. dicke Scheiben, Rohschinken in Streifen schneiden, mit den Mandelstiften in einer Bratpfanne im heissen Öl ca. 5 Min. rührbraten, salzen. Mit dem Risotto anrichten.

En Guetä

