



Spargel-Risotto

Zutaten

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 50 g Zwiebeln
- 1 gestrichener EL Butter
- 150 g Risottoreis
- 500 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Spargel-Pasta mit Schinken
- 50 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und das untere Ende abschneiden. Weißen Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen. Denn Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel und die Spargelstücke darin anbraten. Risottoreis kurz mitbraten.
3. Wasser zugießen Maggi Fix für Spargel-Pasta mit Schinken einrühren und aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr 20-25 Min. zugedeckt kochen. Dabei öfter umrühren.
4. Kurz vor dem Servieren Parmesan gut unterrühren.

Nährwert-Anzeige

Energie	553 Kilokalorien
Protein	20 g
Kohlenhydrate	73 g
Fette	19 g

🕒 40 Minuten

⊕ 2 Portionen