

Risotto mit Spargel und Ziegenfrischkäse

written by Karin Knorr | 24. April 2016



Mein heutiges Rezept gehört ebenfalls in die Rubrik „mit Freunden kochen“ und „Spargelessen“. Der Spargel-Erdbeeren-Salat war eine super Vorspeise. Als Hauptspeise servierten wir, meine Freundin Suna und ich, ein Risotto. Das war ein Gedicht und hat uns allen sehr gut geschmeckt. Den 2. Teil unserer Foto-Session könnt ihr wieder auf ihrem Blog [Suna Pfeif Kommunikationsdesign](#) anschauen. Und nun kommen wir zum Rezept.



Spargelrisotto

Zutaten für 4 Personen:

- je 500 g weißen und grünen Spargel
- 250 g Risottoreis
- 200 ml Weißwein
- 900 ml Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 100 g Ziegenfrischkäse
- Salz und Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

Von dem grünen Spargel die Enden entfernen und ihn in Stücke schneiden. Den weißen Spargel vom „Kopf“ zum „Fuß“ schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Wir haben sie getrennt blanchiert. Die Möhren, Zwiebeln und den Knoblauch würfeln und in einem großen Topf mit Öl andünsten. Reis hinzufügen und eine Minute weiter dünsten. Der Reis wird nun mit Weißwein abgelöscht und ab jetzt muss gerührt (einmassiert) werden. Das ganze sollte bei mittlerer Hitze geschehen. Wenn ihr das Gefühl habt, die Masse wird sämig, gebt Gemüsebrühe dazu. Das geschieht solange, bis die Brühe verbraucht ist. Nach ungefähr 20 Minuten darf sich der Spargel dazugesellen. Unter Rühren etwa 8-10 Minuten weiter garen. Eventuell noch noch etwas Brühe (Spargelwasser) dazu geben. Am Ende der Garzeit wird der Ziegenfrischkäse unter gehoben. Vor dem Servieren wird alles noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Tipp: Dieses Risotto kann man pur essen oder wie in unserem Fall mit einer gebratenen Hähnchenbrust an Bärlauchpesto serviert. Wer Ziegenkäse nicht mag, verwendet einfach einen anderen Käse.

Dieses Rezept könnte euch auch interessieren: [Spinatsalat an Avocado](#)

Wenn ihr euer Rezept auf meiner Seite sehen wollen, kontaktiert mich. Gern koche ich auch dieses nach und präsentiere euren Namen mit eurer Webseite. Mir macht es immer wieder Spaß, neues auszuprobieren. Nun wünsche ich einen

guten Appetit,
eure Karin Knorr