Zitronen-Risotto mit grünem Spargel

➤ Beschreibung

Frisch, cremig, sommerlich – das Risotto wird mit Zitronenabrieb und grünem Spargel verfeinert.

➤ Zutaten

- 300 g Risotto-Reis (Arborio oder Carnaroli)
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Zitrone (Abrieb + Saft)
- 1 l Gemüsebouillon
- 100 ml trockener Weißwein (optional)
- 3 EL vegane Margarine oder Olivenöl
- 2 EL Hefeschmelz oder veganer Parmesan-Ersatz
- Salz, Pfeffer

➤ Zubereitung

1. Spargel in Stücke schneiden, Spitzen beiseitelegen.

2. Schalotten in Öl anschwitzen, Reis dazugeben, glasig werden lassen.

3. Mit Wein ablöschen, nach und nach Bouillon einrühren.

4. Nach 15 Min. Spargelstücke (ohne Spitzen) dazugeben.

5. Nach 18 Min. Spitzen und Zitronenabrieb dazugeben.

6. Mit Margarine und „Parmesan“ cremig rühren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken.

Erstellt mit der ZUTATO-App

RECIPE SCANNER