



RISOTTO MIT SPARGEL, GARNELEN UND KNUSPRIGEM LAUCH

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 25 minuten **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 300 g Spargel
- 320 g Carnaroli-Reis
- Gemüsebrühe, je nach Bedarf
- Fischfond, je nach Bedarf
- 450 g Garnelen
- ½ Glas trockener Weißwein
- 1 Knoblauchzehe
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 1 Lauch
- Salz, nach Geschmack
- Pfeffer, nach Belieben

Risotto mit Spargel und Krabben ist ein traditionelles italienisches Gericht. Knuspriger Lauch macht es noch köstlicher. Die weichen, zarten Garnelen harmonieren perfekt mit dem ausgewogenen, leicht säuerlichen Lauch.

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **25 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Den Spargel waschen, putzen und in runde Scheiben schneiden, dabei die Spitzen ganz lassen.

Die Garnelen schälen und den Fischfond vorbereiten, der zusammen mit der fertigen oder zuvor vorbereiteten Gemüsebrühe für das Risotto verwendet wird.

In einer großen Pfanne den Knoblauch und den Spargel in nativem Olivenöl extra anbraten, dann die Garnelen hinzufügen und kurz mit anbraten.

Den Reis hinzugeben und umrühren, bis er geröstet und leicht golden ist. Mit dem Weißwein ablöschen und verdampfen lassen.

Den Reis langsam köcheln lassen und nach Bedarf Fischfond und Gemüsebrühe hinzufügen.

Den Lauch putzen. In Streifen schneiden, knusprig braten und auf Ölpapier gut abtropfen lassen.

Sobald der Reis gar ist, in einzelnen Portionen mit dem knusprigen Lauch garniert servieren. Guten Appetit!

