

Gerstengraupen-Risotto mit grünem Spargel

Zutaten:

300 g Gerstengraupen
1 Liter Gemüsebrühe
0,1 Liter Weißwein
70 g Butter
50 g Parmesan
2 Zwiebeln
1 Stange Lauch
½ Sellerie
1 Karotte
Olivenöl

1 Bund grünen Spargel
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotte, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden.
Gemüse mit Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Gewaschene Gerstengraupen mit dazu geben.
Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
Ca. ½ Stunde kochen lassen.
Butter und geriebenen Parmesan unterheben und 5 Min. ziehen lassen.
Die Enden des grünen Spargels abschneiden.
Den Spargel in schräge Scheiben schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Am Ende die Butter zufügen.
Gerstengraupen auf einem tiefen Teller anrichten und mit dem grünen Spargel dekorieren.

Guten Appetit!