



Spargel-Risotto mit Cocktailtomaten

Zubereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 2 Personen

300 g weißer Spargel
50 g Zuckerschoten
1 kleine Zwiebel
10 Cocktailtomaten
3 Zweige frische Petersilie
2 EL Olivenöl
125 g Risottoreis
10 g OSCHO BIO Suppella
500 ml Wasser
100 ml Weißwein
30 g frisch geriebenen Parmesan



Zubereitung

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und längs in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Zuckerschoten waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Petersilie waschen und klein hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig anbraten. Den Reis zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. In einem separaten Topf 500 ml Wasser aufkochen und OSCHO BIO Suppella einrühren. Die heiße BIO Suppella-Bouillon dem Risotto nach und nach unter häufigem Umrühren zugeben. Bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Nach etwa 10 Minuten den Spargel und nach 15 Minuten die Zuckerschoten und die Cocktailtomaten zugeben und mitköcheln lassen. Parmesankäse und die Petersilie unterrühren und sofort heiß servieren.

