

Spargel-Risotto mit Pilzen

- Beerenblätter statt Petersilie - so schmeckt's auch



Zutaten für 4 Portionen

1	EL	Margarine
1	Stk	Zwiebel
200	g	Risottoreis
1200	ml	Hühnerbrühe
		Thymianzweige
2	Stk	Lorbeerblätter
1	Hand voll	Brombeerblätter
500	g	weißen Spargel
1	EL	Margarine
1	Prise	Meersalz
1	Prise	Rohrohrzucker
2	Stk	Knoblauchzehen
		frische gemischte Pilze oder aus dem Glas

Zubereitung

Spargel schälen, das hintere Ende um ca. 3 cm einkürzen. Die Abschnitte in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen. Die Spargelstangen mit etwas Margarine, Salz und Zucker im Dampfgarer ca. 30 Minuten garen.

Zwiebel fein hacken und in einer größeren Pfannen in der heißen Butter goldbraun anrösten. Reis, Thymian und Lorbeerblätter zugeben und mit 400 ml Brühe aufgießen. Leicht köcheln lassen und immer wieder gut umrühren. Die Spargelabschnitte zugeben. Nach und nach in kleinen Schritten mit der Brühe aufgießen und köcheln lassen, bis die Brühe verbraucht ist. Immer wieder umrühren. Lorbeerblätter entfernen.

Inzwischen Pize reinigen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Margarine und dem zerkleinerten Knoblauch anrösten. Brombeerblätter fein schneiden und mit den Pilzen zum Risotto geben. Noch kurz durchdünsten.

Das Spargel-Pilz-Risotto mit den Spargelstangen anrichten und jungen Brombeerblättern dekorieren.

Rezeptart: [Hauptspeise](#) | Unverträglichkeiten: [Glutenfrei](#), [Weizenfrei](#) | Saison: [Frühling](#) | Zubereitung: [Vegan](#)