



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

500 g	grüner Spargel
1 l	Gemüsebrühe
2	kleine Zwiebeln
1 EL	Butter
350 g	Risotto-Reis
100 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
1	Zitrone
2-3 EL	Parmesankäse
1 TL	Kräuter der Provence
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Zuerst die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Spargel vorbereiten. Dafür die Enden abbrechen, den Rest waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Sobald die Brühe kocht, den Spargel hineingeben und 5 - 6 Minuten köcheln lassen, bis er gar, aber noch bissfest ist.

2

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den fertigen Spargel mit einer Schöpfkelle aus der Brühe herausholen und beiseite stellen. Die Brühe weiterhin auf kleinster Flamme köcheln lassen.

3

In einem anderen Topf die Butter erwärmen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Den Reis dazugeben, kurz andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Kräuter der Provence hinzufügen und auf



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

dazugeben und gut unterrühren.
Butter und Parmesan unterheben und
2 - 3 Minuten ziehen lassen. Evtl.
mit Salz und Pfeffer abschmecken
und servieren.

Zum Blog Experimente aus meiner
Küche

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren