



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad
einfach

Personenanzahl
4 Personen

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 mittlerer Hitze kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann jeweils eine Kelle Gemüsebrühe dazugeben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Brühe erneut verdampft ist. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gar ist. Sobald der Reis weich ist, Spargel und Zitronensaft 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](#)