



Spargel-Risotto

Zutaten

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 150 g Risottoreis
- 500 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spargel Schinken-Pasta
- 50 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

1. Weißen Spargel waschen, schälen und das untere Ende abschneiden. Grünen Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen. Denn Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel und die Spargelstücke darin anbraten. Risottoreis kurz mitbraten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Spargel Schinken-Pasta einrühren und aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr 20-25 Min. zugedeckt kochen. Dabei öfter umrühren.
4. Kurz vor dem Servieren Parmesan gut unterrühren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	74 g
Energie	553 kcal
Fett	19 g
Protein	20 g

⌚ 40 Minuten

⊕ 2 Portionen