

## Risotto mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

### Zutaten

500 g grüner Spargel  
800 ml Gemüsebrühe  
2 Zwiebeln  
2 EL Kokosöl  
300 g Risottoreis  
Salz und Pfeffer  
1 Prise Zucker  
Spargel Würzöl  
100 ml Weißwein  
Petersilie  
1 EL Butter  
Parmesan



### Zubereitung

Die unteren harten Enden des Spargels entfernen, die Stangen in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser zirka 10 Minuten kochen. Alternativ kann der Spargel auch in einer Pfanne mit Kokosöl gedünstet werden.  
Die Zwiebeln fein würfeln und mit Kokosöl in einem Topf andünsten. Risottoreis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren verdampfen lassen. Die Gemüsebrühe nach und nach dazugeben und rund 20 Minuten unter stetigem Rühren köcheln lassen. Die Konsistenz sollte cremig sein. Spargel, Butter und fein gehackte Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Spargel Würzöl abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.