

# Kochen mit Klaus

## Garnelen mit Spargel-Risotto

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Salz, Zitronensaft, Zucker, Olivenöl, 1 Zwiebel,
- 1 Knobizehe, 250 g TK-Garnelen, Pfeffer, 200 g Risotto-Reis,
- 1 l Gemüsebrühe, Weißwein, 50 g gerieb. Parmesan, Petersilie

### Zubereitung:

1. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden, in 3 cm große Stücke schneiden. Stücke (ohne Spitzen) mit Zitronensaft u. Zucker in Gemüsebrühe 20 Min. garen, nach 8 Min. die Spitzen zugeben. (600 ml Brühe aufheben). Zwiebel u. Knobi fein würfeln.



2. Garnelen waschen, trocknen u. kurz in Olivenöl anbraten, herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Sud glasig dünsten, Reis zugeben u. 3 Min. mitbraten. Nach u. nach mit Brühe u. soviel Wein ablöschen, (ständig rühren) bis der Reis gar u. cremig ist (ca. 25 Min). Petersilie u. Parmesan unterheben.



3. Garnelen u. Spargel unterheben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.*

