

# Kochen mit Klaus

## Garnelen-Spargel-Risotto mit Bärlauch

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g weißen & 250 g grünen Spargel, Salz, Zitronensaft, Zucker,
- Olivenöl, 1 Zwiebel, 250 g TK-Garnelen, 35 g Bärlauch, Pfeffer
- 40 g geriebener Parmesan, 160 g Risotto-Reis, 100 ml Weißwein

### Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz, grünen am unteren Drittel schälen, Enden abschneiden, in 3 cm große Stücke schneiden. Weiße Stücke (bis auf alle Spitzen) mit Zitronensaft u. Zucker in 700 ml kochendem Salzwasser 20 Min. garen. Nach 5 Min. grüne Stücke u. nach 10 Min. alle Spitzen mitgaren (Spargelwasser aufheben). Zwiebel fein würfeln.



2. Bärlauch klein schneiden. Garnelen kurz in Olivenöl anbraten, herausnehmen. Zwiebeln im Sud glasig dünsten, Reis zugeben u. 3 Min. mitbraten. Nach u. nach mit Spargelwasser u. Wein ablöschen, ständig rühren, bis der Reis gar u. cremig ist u. die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. 25 Min). Parmesan unterheben.



3. Wenn der Reis fast gar ist Bärlauch, Garnelen u. Spargel unterheben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



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

