

# Kochen mit Klaus

## Grünes Spargel-Risotto mit Schinken

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft, Zucker,
- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Butter, 200 g Risotto-Reis,
- 500 ml Gemüsebrühe, 150 ml Weißwein, 100 g Kirschtomaten,
- 150 g gek. Schinken, 40 g geriebener Parmesan, 1 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden großzügig abschneiden, schräg in 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Kirschtomaten waschen u. halbieren. Schinken in Streifen schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten. Reis zufügen u. 3 Min. mitbraten. Mit Wein u. Brühe nach u. nach ablöschen. Spargel zugeben u. ständig rühren, bis der Reis gar u. cremig ist u. die ganze Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. 25 Min.). Ca. 8 Min. vor Garende die Spargelspitzen unterheben. Salzen u. pfeffern.



3. Wenn der Reis fast gar ist Parmesan, Schinken u. Tomaten unterheben, erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker u. Petersilie abschmecken. In tiefen Tellern servieren.



Tipp des Chaoten: *Wieder mal sehr lecker!*

