

# Kochen mit Klaus

## Kräuter-Spargel-Risotto mit Schinken

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- je 300 g grüner & weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker,
- 4 Lauchzwiebeln, 2 Knobizehen, 200 g Risotto-Reis, 2 TL Brühe,
- 200 ml Weißwein, 150 g Kirschtomaten, 100 g gek. Schinken, Butter,
- 50 g gerieb. Parmesan, je 2 EL TK-Petersilie & TK-Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Grünen Spargel im unteren Drittel, Weißen ganz schälen. Enden abschneiden u. mit den Schalen in 800 ml kochendem Salzwasser mit Zucker, Brühe u. Zitronensaft 15 Min. kochen u. passieren. Spargel in 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebelweiß u. Knobi fein hacken. Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen, halbieren. Schinken in Streifen schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten. Reis zufügen u. 3 Min. mitbraten. Mit Wein u. Spargelsud 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. 10 Min. vor Garende die Spargelspitzen unterheben. Salzen u. pfeffern.



3. Wenn der Reis fast gar ist Parmesan, Schinken u. Tomaten unterheben, erwärmen. Kräuter unterheben u. in tiefen Tellern servieren.



Tipp des Chaoten: Wieder mal sehr lecker diese Variante!

