

Kochen mit Klaus

Spargel-Risotto mit Chorizo

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g weißer & 250 g grüner Spargel, 200 g Chorizo, Zitronenpfeffer,
- Salz, Zucker, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, Öl, 150 g Risotto-Reis,
- TK-Petersilie, 1 Pck. Fix für Lachs-Sahne-Gratin, 50 ml Weißwein

Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Spargel je nach Länge dritteln oder vierteln, weißen Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft bestreut 10 Min., grünen Spargel zugeben u. weitere 15 Min. garen. Zwiebel u. Knobi fein, Chorizo grob würfeln.



2. Chorizo in Öl anbraten u. entnehmen. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, Reis zugeben u. kurz mitbraten. Mit 400 ml Wasser mit 250 ml Spargelsud nach u. nach ablöschen. Beutelinhalt mit Knobi einrühren u. unter Rühren aufkochen. Abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.



3. Chorizo, Spargel mit Wein unterheben u. erhitzen. Mit Salz u. Zitronenpfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipps des Chaoten: Dazu einen kühlen Weißwein genießen.

