

## WECKZEIT

Die Pesto- und Chutney Manufaktur in Köln

[www.weckzeit-koeln.de](http://www.weckzeit-koeln.de)

# Risotto mit weißem Spargel und Pesto Pistazie-Basilikum "Siena"

### Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schalotte
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 500 ml Spargelbrühe
- Olivenöl
- 500 g weißer Spargel
- 150 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- ½ Biozitrone, Meersalz, schwarzer Pfeffer
- Ca. 4 Tl Weckzeit-Pesto Pistazie-Basilikum „Siena“

Einen Topf mit ca. 800 ml Wasser aufkochen lassen. Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelschalen mit den Abschnitten in das kochende Wasser geben und ca. 20 Minuten auskochen. Abgießen und ca. 500 ml Sud auffangen. Kräftig mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Abermals ca. 1,5 l Wasser zum Kochen bringen, Salz und etwas Zucker dazu, den geschälten Spargel mit dem Saft 1/2 Zitrone ins kochende Wasser geben, die Hitze reduzieren und ca. 8 Min. ziehen lassen; abgießen und den Spargel abtropfen lassen. Danach schräg in 3 cm große Stücke schneiden.

Die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln, einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel ca. 3 min dünsten. Den Risottoreis dazugeben und 2 Min. mitdünsten. Mit 100 ml Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Mit ca. 1/3 der Spargelbrühe ablöschen und den Reis so lange leicht köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Immer wenn die Brühe vom Reis aufgenommen wurde, nach und nach die restliche Spargelbrühe dazugeben und stets rühren. Wenn die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde, ist das Risotto fertig.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Spargelstücke ca. 2 Min. anbraten; mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto anrichten, darauf etwas Pistazie-Basilikum-Pesto "Siena" sowie den gebratenen Spargel verteilen und mit ein paar Basilikumblättern dekorieren.

Guten Appetit!