Spargelrisotto mit Erbsen und Parmesan

Ein Risotto bedeutet zwar Arbeitsaufwand, ist aber auch ein Essvergnügen

2 Personen

180 g	Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
30 g	Butter
1	mittelgroße Zwiebel
250 g	grüner oder weißer Spargel oder beide
250 ml	Spargelbrühe, gemischt mit Gemüsebrühe
25 g	frisch geriebener Parmesankäse
50 ml	Weißwein
1	Handvoll Petersilie
Salz, Pfeffer	

Spargel schälen (den grünen nur am unteren Ende), in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser (plus 1 Teelöffel Zucker und etwas Butter) in zehn Minuten bissfest kochen. Abgießen, Spargelwasser auffangen, den Spargel kalt abspülen. Beiseite stellen.
Inzwischen Erbsen antauen, Petersilie waschen, trocknen und klein hacken. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Parmesankäse frisch reiben.
Butter im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten, Reis dazu geben und umrühren, bis jedes Reiskorn mit Fett überzogen ist – ca. 3 Minuten. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit muss vom Reis völlig aufgesogen sein, dann nach und nach heißes Spargelwasser dazu geben, rühren und immer erst neue Flüssigkeit, wenn die alte aufgesogen ist. Dieser Vorgang muß mehrfach wiederholt werden, das dauert ca. 15 bis 20 Minuten. Das Risotto muß cremig sein und noch leichten Biss haben.
Den Topf vom Herd ziehen, das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Parmesan,

danach die Erbsen, den jeweils in mehrere Stück geschnittenen Spargel und die Petersilie untermischen. Das fertige Risotto sofort servieren.
Wenn die Spargelsaison vorbei ist, passen z.B. auch frische, abgezogene und klein gehackte Tomaten, die allerdings bereits nach zehn Minuten untergemischt werden müssen.

Zubereitungszeit	45 Min.
vegetarisch	