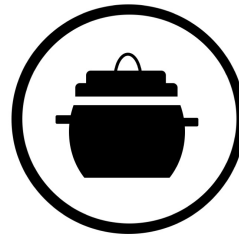


Spargel-Risotto mit Rohschinken



für 4 Personen
als Beilage



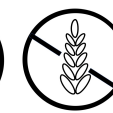
Vorbereitung
20 Minuten



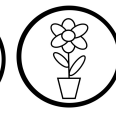
Vegi
Rohschinken
weglassen



Vegan
Butter und Käse
weglassen



Glutenfrei



Saison im
Frühling

200g grüne Spargel

Spargel waschen und in ca. 3cm Stücke schneiden.
Spargelspitze separieren.

2EL Olivenöl

240g Risottoreis (Carnaroli)

2dl Weisswein

Olivenöl in einer grossen, breiten Pfanne erhitzen.
Reis kurz im heissen Öl anziehen. Mit dem Weisswein
ablöschen.

ca 2L heisse Gemüsebouillon

Unter ständigem Rühren schrittweise Bouillon
dazugeben. Den Prozess stetig wiederholen. Je nach
Reis ist das Risotto nach ca.20 Minuten gar.

2 EL Butter
Salz und Pfeffer

Risotto 2-3 Minuten kalt stellen und ziehen lassen.
Vor dem Servieren Butter und Bärlauchstreifen
darunter ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100g Rohschinken

150g Frischkäse

Rohschinken mit einem scharfen Messer in feine
Streifen schneiden. Den Frischkäse in Kugeln formen
und in den Rohschinken-Streifen wenden.

Spargelspitzen in einer Bratpfanne kurz anbraten.
Das Risotto in heissen Suppentellern anrichten.

Die Frischkäse-Kugel und die Spargelspitzen auf und
mit dem Risotto anrichten.

