

## Spargelrisotto mit Schinken

**Zubereitungszeit: 40 min.**



Spargel putzen und schälen. Die Köpfe etwa 4 cm lang abschneiden. Die Stangen in Scheiben schneiden.



Schalotten pellen und würfeln.



Mit dem Reis in der Hälfte des Öls etwa 3 Minuten anbraten. Brühe und Wein nach und nach angießen, dabei rühren und jeweils warten, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Bei geringer Hitze im geschlossenen Topf 5 Minuten garen.



Schinken im restlichen Öl 5 Minuten kross braten.



Schinkenwürfel und Spargelscheiben zum Risotto geben. Weitere 10 Minuten garen.



Spargelköpfe zum Risotto geben. Nach 5 Minuten Butter unterheben.



Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken. Risotto in tiefe Teller füllen. Mit Petersilie garnieren.

### EINKAUFLISTE FÜR 4 PORTIONEN

400	g	Spargel
2		Schalotten
200	g	Risottoreis
4	EL	Walnussöl
500	ml	Geflügelbrühe
200	ml	Weißwein
100	g	Schinken, gewürfelt
2	EL	Butter
0,5		Bund Petersilie

Tipp: Dazu passt ein gekühlter Pinot Grigio.