



Frühlingszwiebelrisotto mit grünen Spargeln

10 g Butter 1 EL Olivenöl	in einer Pfanne erwärmen
1 Bund Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, die weisse Zwiebel fein hacken, das Grüne in feine Ringe schneiden und beiseite stellen
½ Zitrone	waschen, Schale abreiben, mit den gehackten weissen Frühlingszwiebeln im Butter ca 4-5 Minuten andünsten
250 g Risottoreis (Arborio, Vialone oder Carnaroli)	dazu geben und glasig andünsten
½ dl Noilly Prat (Vermouth) 1 ½ dl Weisswein	ablöschen und unter ständigem Rühren ganze Flüssigkeit einkochen lassen
ca 7 dl Gemüsebouillon	nach und nach dazu giessen und immer wieder rühren
500 g grüne Spargeln	waschen, dass hintere Drittel schälen, Enden grosszügig abschneiden, leicht diagonal in ca 3-4 cm lange Stücke schneiden. Nach der Hälfte der Kochzeit die grünen Spargelstücke beifügen. Gegen Ende der Kochzeit das Frühlingszwiebelgrün zum Risotto geben
½ Zitrone	Saft auspressen, beifügen
4 EL Mascarpone 50 g Parmesan gerieben	darunter rühren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
50 g Butter	in einer Pfanne leicht bräunen und unter den Risotto arbeiten (darf auch weggelassen werden)