Previous Next
Print as PDF

Difficulty
Mittel
Duration
40 min
Serving
2 Portionen

# Cremiger Spargel-Risotto

Entdecke die perfekte Frühlingskombination mit unserem köstlichen Spargel-Risotto. Zarter grüner Spargel trifft auf cremigen Risotto-Reis. Perfekt zum Nachkochen!

## Ingredients

- 250 g weißer Spargel
- 250 g Spargel
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 150 g Sushireis
- 500 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spargel Schinken-Pasta
- 50 g Parmesan, gerieben

Copy ingredients

# Preparation

1. Spargel und Zwiebeln schälen

   5min

   Weißen Spargel waschen, schälen und das untere Ende abschneiden. Grünen Spargel ebenfalls waschen und das untere Drittel schälen. Den Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

2. Anbraten

   4min

   Anschließend in einem Topf Butter heiß werden lassen und die Zwiebelwürfel und die Spargelstücke darin anbraten. Den Risottoreis kurz mitbraten.

3. Mit Sauce aufkochen

   29min

   Wasser dazugeben. MAGGI Fix für Spargel Schinken-Pasta einrühren und aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr für 20-25 Min. zugedeckt kochen. Währenddessen öfter umrühren.

4. Servieren

   2min

   Anschließend den Parmesan unterrühren und servieren!

---

## Nutritional information

| | |
|---|---|
| Energie | 553.1 kcal |
| Fett | 19.2 g |
| Gesättigte Fette | 11.8 g |
| Kohlenhydrate | 73.5 g |
| Zucker | 8.2 g |
| Ballaststoff | 5.9 g |
| Protein | 20.1 g |
| Natrium | 1102.7 mg |

*Alle Angaben pro Portion*