



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Spargel-Risotto mit Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

Je 150 g grüner und weißer Spargel
(geputzt, geschält und gewaschen)
4 EL Frühlingzwiebelröllchen
1 Knoblauchzehe
1 EL Sonnenblumenöl
3 EL Hofbutter
200 g Risottoreis
100 ml Weißwein
500-600 ml Gemüsebrühe
120 g Hofhartkäse (fein gerieben)
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL fein gehackte Petersilienblättchen
Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Spargel schräg in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl und 1 EL Hofbutter in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Frühlingzwiebeln zugeben und 2-3 Minuten andünsten. Spargel und Reis zugeben und 3-4 Minuten unter Rühren mitdünsten.

Weißwein angießen, alles unter Rühren garen, bis der Reis den Wein aufgesogen hat. Gemüsebrühe nach und nach angießen, alles unter Rühren köcheln lassen, bis der Risottoreis gar, aber noch bissfest ist. Hofhartkäse, restliche Butter, Zitronensaft und Petersilie untermischen, Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Und als raffinierten Snack würzige Frischkäsepralinen: Für 2 Personen je 150 g Hoffrischkäse aus Kuh- und Ziegenmilch mit 1 TL fein abgeriebener Bio-Zitronenschale und 1 EL Ahornsirup vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann mit angefeuchteten Händen 8 walnussgroße Bällchen formen. Getrennt auf 4 Teller je 2 EL edelsüßes Paprikapulver, Schnittlauchröllchen, fein gemahlene Pistazien und geröstete und grob gehackte Mandelblättchen geben, je 2 Bällchen darin wälzen und alle in kleine Papier-Pralinenförmchen setzen, gleich servieren oder im Kühlschrank aufbewahren.