

## Spargelrisotto mit Cocktailtomaten

Zutaten für 5 Personen

|         |                             |  |
|---------|-----------------------------|--|
| ½ Stück | Zwiebel gehackt             |  |
| 1 Zehe  | Knoblauch gehackt           |  |
| 1 Essl. | Öl oder Butter              | zusammen anschwitzen   |
| 300 g   | Vialonereis                 | begeben, kurz mit andünsten  |
| ca. ¾ l | Bouillon                    | (aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet) mit etwas Bouillon ablöschen, während 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei öfters etwas Bouillon nachgiessen, |
| 250 g   | Spargel                     | schälen und in Scheiben schneiden, zum Risotto geben und fertig köcheln lassen, dabei die restliche Bouillon nachgiessen                               |
| 150 g   | Cocktailtomaten             | halbieren oder vierteln, dazu geben  |
| 1 dl    | Weisswein                   |  |
| 50 g    | Reibkäse                    |  |
|         | <b>Spargel &amp; Gemüse</b> | abschmecken  |
|         | gehackte Kräuter            | darüber streuen  |



---

Die verwendeten Gewürze:

### **Spargel & Gemüse**

Feine Würze für Spargelgerichte und fast alle Gemüse, gut auch auf gekochten Kartoffeln und in Suppen

### **Gemüsebouquet**

Als Gemüsebouillon (1 TL für 2,5 dl) und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten