

## Grisotto mit Spargel



### Frühlingseintopf mit Graupen

Perlgraupen oder Graupen, auch Roll- oder Kochgerste genannt, sind geschälte, polierte Gersten- oder Weizenkörner.

Daraus lässt sich mit nur wenigen Zutaten ein schmackhafter Eintopf herstellen. Besonders gut lässt sich Spargel mit Graupen kombinieren.

Das Gute ist, dass der Spargel, beim Kochen mit den Perlgraupen, sein traumhaftes Aroma abgibt. Mit etwas Kräuterfrischkäse und geriebenem Käse verfeinert, wird daraus ein köstlicher Frühlingseintopf.

Hier die heutige Rezeptur für **Grisotto mit Spargel**:

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

- 130 g Perlgraupen, fein
- 350 ml Gemüsebrühe
- 500 g Spargel (gemischt, weiß & grün)
- 100 g Kräuterfrischkäse oder Schmand
- 100 g Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse, gerieben

- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)
- Extra: Tomatenwürfel zum Bestreuen

### **Zubereitung**

Den Spargel schälen (den grünen Spargel nur am unteren Viertel) und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Graupen und Spargelstücke in einem Topf mit Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Den Deckel aufsetzen und ca. 15-20 Minuten leicht bissfest kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren den Kräuterfrischkäse, geriebenen Käse und die fein geschnittenen Kräuter unterrühren. Mit Tomatenwürfel bestreuen.