

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.