

Spargelrisotto mit Knoblauch

	Zutaten	Zubereitung
	500 g grüner Spargel	waschen, den unteren Teil der Stangen schälen, Spitzen beiseite legen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
	1 Zwiebel 3 Knoblauchzehen	Zwiebel fein würfeln, Knoblauch durchpressen
	2 EL Olivenöl	Zwiebelwürfel und Knoblauch darin glasig dünsten
	250 g Naturreis	zugeben und glasig werden lassen
	500 ml Hühnerbrühe	angießen und ca. 25 Min. bei geringer Hitze garen, immer wieder umrühren, 10 Min. vor Ende der Garzeit die Spargelstücke zugeben, Spargelspitzen 5 Min. vor Ende der Garzeit
	6-8 Knoblauchzehen 3 EL Olivenöl	schälen, in dünne Scheiben schneiden, in dem Öl knusprig braten
	1 TL Thymian 120 g Pecorino ½ Döschen Safranpulver 20 g Butter Salz, Pfeffer	unter den Reis mischen, abschmecken, mit den Knoblauchscheiben bestreut servieren
		