

## Safran-Risotto mit grünem Spargel und Parmesan

1 kleingeschnittene Zwiebel mit 20 g kleingehacktem

Rindermark in etwas Butter weich dünsten, dann 300 g Rundkornreis zufügen und so lange dünsten, bis alle Körner vom Fett überzogen sind. Mit 1 Tasse Wein ablöschen.

Nach und nach 1 l Brühe unter ständigem Rühren zufügen, bis der Reis den richtigen Biss hat. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, in Stücke schneiden, bissfest

garen und zum Risotto geben. Nun den Safran in wenig Flüssigkeit auflösen und auch zugeben. Zum Schluss noch etwas Butter und geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.