

# Kräuter-Risotto mit grünem Spargel

FÜR 2-3 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 35 MINUTEN

VEGETARISCH

250 g Risottoreis  
 1 Bund grüner Spargel  
 1 Zwiebel  
 800 ml Gemüsebrühe  
 50 g geriebener Hartkäse  
 Frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch)



DIESES REZEPT  
 LÄSST SICH  
 WARM UND KALT  
 GENIEßEN!

**Gemüse vorbereiten:** Zwiebel fein hacken. Spargel waschen und in Stücke schneiden.

**Zubereitung:** Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, Risottoreis zugeben und kurz rösten. Nach und nach heiße Gemüsebrühe unter Rühren zugeben.

Den geschnittenen Spargel für die letzten 10 Minuten hinzugeben und mitgaren.

Käse und Kräuter unterheben.

**Servieren:** Direkt servieren oder kalt genießen.

## VORTEILE FÜR DEN SCHICHTDIENST:

Dieses Gericht ist saisonal, schnell zubereitet und eignet sich ideal für den Schichtdienst, da es warm und kalt köstlich schmeckt.

- Schnell zubereitet und leicht in Behältern zu transportieren.
- Schmeckt warm und kalt
- Voller Ballaststoffe und Nährstoffe durch saisonales Gemüse