

1605

GIUSTI
MODENA

RISOTTO MIT WEISSEM SPARGEL, PARMIGIANO REGGIANO, HASELNÜSSEN

GIUSTI BALSAMICO-ESSIG 5 GOLDMEDAILLEN



ZUTATEN:

- 320 g Carnaroli-Reis
- 500 g weißer Spargel
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 100 g Parmigiano Reggiano-Käse
- Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 80 g Haselnüsse
- Giusti Balsamico-Essig aus Modena

ZUBEREITUNG:

☞ Den Spargel putzen und schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anbraten. Mit der Brühe ablöschen.

☞ In einer anderen Pfanne die Butter schmelzen und den Reis bei starker Hitze rösten. Kochen Sie ihn und fügen Sie nach und nach die Brühe hinzu. Nach 10 Minuten den Spargel hinzufügen.

☞ Zum Schluss den Herd ausschalten und zwei Esslöffel Butter und den Parmesankäse hinzufügen. Das Risotto mit Haselnüssen und Giusti Balsamico-Essig aus Modena servieren.

