



Genuss-Rezept

Spargel-Risotto mit Puten-Coppa

Zutaten für 4 Personen

200 g	Gutfried Puten-Coppa
200 g	grüner Spargel
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
200 g	Risottoreis
600 ml	Instantbrühe, wahlweise auch Weißwein
1 – 2 EL	Butter
2 EL	geriebener Parmesan
	Salz & Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Den Knoblauch und die Zwiebeln fein würfeln. Die Brühe aufkochen und beiseite stellen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und kleingehackten Knoblauch und Zwiebel anschwitzen.

Den Risottoreis dazugeben und 1/4 Liter der Brühe angießen, dann das Risotto unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln.

Die restliche Brühe und die Butter zum Schluss dazugeben und unterrühren. Den Spargel waschen die Enden entfernen und in gleichgroße Stücke schneiden und in das Risotto geben.

Die Puten Coppa in feine Streifen schneiden, zum Risotto geben und wenige Minuten mit garen. Nach Belieben den geriebenen Parmesan Käse dazugeben.

Pro Portion: 20 g E, 19 g F, 41 g KH, 419 kcal

Zubereitungszeit: 30 Minuten