

Spargelrisotto von ursinak

Mengen für 16 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 1.6 dl Öl | erhitzen |
| 240 g Zwiebeln | sehr klein schneiden |
| 1.6 Stück Knoblauchzehen | sehr klein schneiden |
| 960 g Risottoreis | alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten |
| 320 g Spargeln | |
| 2.4 dl Weisswein | ablöschen |
| 2.4 Liter Wasser | |
| 48 g Bouillion | Immer wieder Bouillon ergänzen (in seperater Pfanne kochen) bis Risotto gut ist. |
| 240 g Parmesan | |
| 48 g Butter | Mit Käse und Butter verfeinern. |