

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.