



Rollgerstenrisotto mit Shrimps



REZEPT

Zutaten für 2 Portionen:

500ml Gemüsesuppe
250g Grüner Spargel
150g Feta oder Blauschimmelkäse
100g Rollgerste
10ml Olivenöl
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung:

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und den Ansatz schälen. Anschließend in 2–3cm große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf die Zwiebelwürfel mit Olivenöl glasig dünsten, Spargel zufügen und 2–3 Minuten braten. Rollgerste zufügen und mit Gemüsesuppe ablöschen, Thymian zufügen und bei schwacher Hitze 25–30 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf zwei Teller verteilen, Feta oder Blauschimmelkäse in große Stücke schneiden und darüberstreuen.

Tipp:

Je nach Saison kann man statt Spargel auch andere Gemüsesorten wählen, wie z.B. Kürbis, Pilze oder Spinat.