



Spargelrisotto mit gebackenem Wachtelei und Kräuterschinken

180 gr Risottoreis (Carnaroli)

4 Stangen weißen Spargel (Terlaner)

4 Stangen grüner Spargel

1 kleine Zwiebel gehackt

$\frac{3}{4}$ l Spargelfond oder Gemüfefond

50 gr Butter

50 gr Parmesan

Salz + Pfeffer

Weißwein

4 St Wachteleier

100 gr Kräuterschinken

Zubereitung

Die grünen und weißen Spargel schälen. Die Spitzen abschneiden und anbraten.

Den Rest der Spargel in 1cm lange Stücke schneiden. Etwas Öl in einen Topf geben. Die Zwiebel goldgelb andünsten, den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und Spargelfond aufgießen, 15 Min garkochen. Bei der Hälfte die geschnittenen Spargel dazugeben.

Wenn der Reis gar ist vom Herd nehmen und mit Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer verfeinern.

Die Wachteleier in Essigwasser 2 min pochieren, anschließend panieren und frittieren.

Den Reis ausrichten und mit Ei, Spargelspitzen und Schinken garnieren.