



**Mittel**  
**40 min**  
**2 Portionen**

## Cremiger Spargel-Risotto

Entdecke die perfekte Frühlingskombination mit unserem köstlichen Spargel-Risotto. Zarter grüner Spargel trifft auf cremigen Risotto-Reis. Perfekt zum Nachkochen!

250 g weißer Spargel  
250 g Spargel  
50 g Zwiebeln  
1 EL Butter  
150 g Reis  
500 ml Wasser  
1 Beutel MAGGI Fix für Spargel Schinken-Pasta  
50 g Parmesan, gerieben

---

## Schritte

### 1. Schritt 1

5min

Weißer Spargel waschen, schälen und das untere Ende abschneiden. Grünen Spargel ebenfalls waschen und das untere Drittel schälen. Den Spargel in ca. 2 cm lange Stücke

schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

## 2. Schritt 2

4min

Anschließend in einem Topf Butter heiß werden lassen und die Zwiebelwürfel und die Spargelstücke darin anbraten. Den Risottoreis kurz mitbraten.

## 3. Schritt 3

29min

Wasser dazugeben. MAGGI Fix für Spargel Schinken-Pasta einrühren und aufkochen. Bei geringer Wärmezufuhr für 20-25 Min. zugedeckt kochen. Währenddessen öfter umrühren.

## 4. Schritt 4



2min

Anschließend den Parmesan unterrühren und servieren!

---

## Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate 73.5 g

|                  |            |
|------------------|------------|
| Energie          | 553.1 kcal |
| Fett             | 19.2 g     |
| Ballaststoff     | 5.9 g      |
| Protein          | 20.1 g     |
| Gesättigte Fette | 11.8 g     |
| Natrium          | 229.1 mg   |
| Zucker           | 8.2 g      |

*Alle Angaben pro Portion*