



**Bärlauch-
Graupenrisotto
mit Spargel**

Zutaten für 4 Personen

200 g	Graupen
4 EL	Butter
2	Schalotten
750 ml	Gemüsebrühe
30 g	Bärlauch
150 g	Ziegenfrischkäse
1 Bund	grüner Spargel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Brühe aufkochen. Schalotten fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, darin Schalotten und Graupen mit etwas Salz glasig dünsten.

Ein Drittel der Brühe zugießen und unter Rühren einkochen, bis die Graupen die Flüssigkeit aufgenommen haben. Zweimal wiederholen, sodass die Graupen circa 25 Minuten kochen.

Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Bärlauch waschen und fein hacken.

In einer Pfanne restliche Butter schmelzen und Spargel darin einige Minuten kräftig anbraten. Salzen und Pfeffern. Bärlauch mit dem Ziegenfrischkäse unter das Graupenrisotto ziehen und abschmecken.

Auf Teller oder Schalen verteilen und mit den Spargelstangen anrichten.

*Guten
Appetit!*