



RISOTTO MIT POULET UND SPARGEL

ZUTATEN

- 8 – 10** Poulet-Minifilets
- 40 g** Parmesan,
in Stücken (3 cm)
- 1** Zwiebel
- 40 g** Butter
- 10 g** natives Olivenöl
- 320 g** Risottoreis (14 bis 15
Minuten Garzeit)
- 100 g** Trockener
Weisswein
- 800 g** Wasser
- 1 TL** Gemüsebouillon
- 1 TL** Salz
- 500 g** Spargeln

ZUBEREITUNG

1. Poulet marinieren (z.b. Olivenöl, Paprika, Salz) und auf den mit einem nassen Backpapier belegten Einlegeboden legen
2. Spargeln waschen, rüsten und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Anschliessend in den Varoma-Behälter legen und salzen
3. Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen
4. Zwiebel in den Mixtopf geben, 5. Sek. / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
5. 20 g Butter und Öl zugeben, 3 Min. / 120° / Stufe 1 dünsten
6. Reis dazugeben und ohne Messbecher 3 Min. / 120° / Stufe 1 / Linkslauf dünsten
7. Wein zugeben und ohne Messbecher 1 Min. / 100° / Stufe 1 / Linkslauf ablöschen
8. Wasser, Gemüsebouillon und Salz zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen, anstelle des Messbechers Varomabehälter mit Spargeln und Poulet auf den Mixtopfdeckel stellen und ca. 17 Min. / Varoma / Stufe 1 / Linkslauf garen
9. Nach Ablauf der Kochzeit Risotto und Spargeln auf Bissfestigkeit kontrollieren - evtl. Garzeit etwas verlängern
10. Risotto im Mixtopf 1 Minute quellen lassen und dann in eine Servierschüssel umfüllen
11. Die restlichen 20 g Butter und den geriebenen Parmesan mit dem Spatel unterheben und sofort servieren