

### Spargelrisotto mit Cocktailtomaten

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
1 Essl.	Öl oder Butter	zusammen anschwitzen
300 g	Vialonereis	begeben, kurz mit andünsten
ca. ¾ l	Bouillon	(aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet) mit etwas Bouillon ablöschen, während 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei öfters etwas Bouillon nachgiessen,
250 g	Spargel	schälen und in Scheiben schneiden, zum Risotto geben und fertig köcheln lassen, dabei die restliche Bouillon nachgiessen
150 g	Cocktailtomaten	halbieren oder vierteln, dazu geben
1 dl	Weisswein	
50 g	Reibkäse	
	<b>Spargel &amp; Gemüse</b>	abschmecken
	gehackte Kräuter	darüber streuen



---

Die verwendeten Gewürze:

#### **Spargel & Gemüse**

Feine Würze für Spargelgerichte und fast alle Gemüse, gut auch auf gekochten Kartoffeln und in Suppen

#### **Gemüsebouquet**

Als Gemüsebouillon (1 TL für 2,5 dl) und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten