



Rezepte

#10

DONATI VINI

ZUTATEN



400G DÜNNER GRÜNER SPARGEL
50G ERBSEN
50G JUNGER BLATTSPINAT
1L GEMÜSEBRÜHE
1 WEISSE ZWIEBEL
4 EL BUTTER
400G REIS
100ML TROCKENER WEISSWEIN
100G BÜFFELMOZZARELLA
1 ZWEIG THYMIAN
1/2 ZITRONE
PFEFFER
SALZ

Zubereitung

S P A R G E L N



S P A R G E L W A S C H E N U N D
P U T Z E N . S A L Z W A S S E R I N
E I N E M T O P F Z U M K O C H E N
B R I N G E N . S P A R G E L E I N L E G E N
U N D B E I S C H W A C H E R
H I T Z E I N E T W A 5 M I N U T E N
B I S S F E S T K O C H E N .
H E R A U S H E B E N D A S
K O C H W A S S E R I N D E M
T O P F L A S S E N .

SCHRITT 2 VON 6

Zubereitung

S P A R G E L N



SALZWASSER IN EINEM
KLEINEN TOPF
ZUM KOCHEN BRINGEN.
ERBSEN IN ETWA
10 MINUTEN BISSFEST GAREN,
ABGIESSEN.
DEN JUNGEN BLATTSPINAT
PUTZEN UND WASCHEN.
DEM SPARGELKOCHWASSER
DIE GEMÜSEBRÜHE
HINZUFÜGEN, ERHITZEN.

SCHRITT 3 VON 6

Zubereitung

S P A R G E L N



ZWIEBEL SCHÄLEN UND FEIN WÜRFELN. 3 EL BUTTER IN EINEM TOPF ERHITZEN, ZWIEBEL ANDÜNSTEN. REIS HINZUFÜGEN, GUT MIT DER BUTTER VERRÜHREN. WEIN ZUGIESSEN UND VERDAMPFEN LASSEN. SCHÖPFLÖFFELWEISE ETWAS ETWAS VON DEM KOCHWASSER ZU DEM REIS GEBEN.

SCHRITT 4 VON 6

Zubereitung

S P A R G E L N



ETWA 2 MINUTEN VOR ENDE
DER GARZEIT MIT SALZ
ABSCHMECKEN, DIE KLEIN
GESCHNITTENEN
SPARGELSCHÄFTE,
DEN JUNGEN BLATTSPINAT,
DIE GEGARTEN ERBSEN
UND EINE PRISE PFEFFER
DAZUGEBEN. 1 EL BUTTER
EINRÜHREN.

SCHRITT 5 VON 6

Zubereitung

S P A R G E L N



T H Y M I A N B L Ä T T E R A B Z U P F E N ,
Z I T R O N E N S C H A L E
R E I B E N . D E N R E I S I N T I E F E
T E L L E R F Ü L L E N ,
P F E F F E R N U N D J E W E I L S M I T
T H Y M I A N ,

Z I T R O N E N S C H A L E U N D 1 E L
B Ü F F E L M O Z Z A R E L L A B E L E G E N .

S C H R I T T 6 V O N 6

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI