



## SPARGELRISOTTO MIT TANDOORI-HÄHNCHEN

### ZUTATEN:

2 Stück	Hähnchenbrust
1 EL	Tandooripaste
200g	Risottoreis
½	Zwiebel
250g	Butter
2	Knoblauchzehen
100g	Parmesan/hochwertigerer Käse
5 Stangen	Grüner Spargel
50ml	Weißwein
250ml	Sahne
1	Zitrone
10g	Mehl
2 Stangen	Minze
	Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrust in die Tandooripaste einlegen.
2. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch pressen und mit 1 EL Butter andünsten.
3. Den Risottoreis hinzugeben, ca. 1 Minute mitdünsten und etwas Salz hinzugeben.
4. Den Risottoreis mit Weißwein ablöschen und mit Flüssigkeit aufgießen, sodass der Reis gut bedeckt ist.

#### **WICHTIG: RÜHREN, RÜHREN, RÜHREN.**

6. Die eingelegte Hähnchenbrust mit Öl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze anbraten.
7. Wenn der Reis fertig gegart ist, die restliche Butter hinzufügen, Parmesan dazugeben und unterrühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
8. Den Spargelstrunk entfernen, in dünne Scheiben schneiden und in das Risotto geben.  
Für den Schaum die Sahne mit dem Zitronensaft, Butter, Salz und Pfeffer aufkochen, das Mehl dazugeben und aufkochen lassen, aufmixen und aufschäumen.

**GUTEN APPETIT!**