



## Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 1 kleiner Lauch
- 1 Ei Butter
- 8 dl Gemüsebouillon
- 60 g Parboiled-Langkornreis
- 250 g grüne Spargel
- 1 dl Rahm
- Salz, weisser Pfeffer

## Zubereitung

1. Lauch rüsten, waschen und in feine Rondellen schneiden. In der heissen Butter andünsten und mit Bouillon ablöschen. Reis dazugeben und 15 Minuten auf kleinem Feuer kochen.
2. Inzwischen die Spargel rüsten, längs halbieren und in 4 cm lange Stücke schneiden. In die Suppe geben und 10 Minuten mitkochen.
3. Rahm halbsteif schlagen und unter die Suppe ziehen. Nicht mehr kochen!
4. Würzen und anrichten.

### **Tipp:**

Anstelle von Spargeln, frische in Scheiben geschnittene Champignons verwenden.

---

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)