



Nur noch wenige Tage: der Oster-Countdown läuft!

Liebe Berner-Freunde!

Huhn oder Ei? Was war zuerst da? Eine Diskussion, die immer wieder die unterschiedlichsten Meinungen erlaubt. Gerade zu Ostern lohnt es sich, kurz darüber nachzudenken, auch wenn die Antwort eigentlich klar auf der Hand liegt – oder doch nicht?

Tatsächlich sind die Vorbereitungen für das diesjährige Osterfest und das traditionelle Ostereier färben aber schon in vollem Gange und auch die ersten Frühlingsboten sind schon deutlich sichtbar. Pünktlich zum Osterfest hat die Spargelsaison begonnen.

Das verspricht Hochgenuss und damit auch Ihr Osterfest kulinarisch zum Highlight wird, wollen wir Sie mit einem großartigen Spargelrezept, das toll schmeckt und nebenbei ganz einfach ist, verwöhnen.

Genießen Sie die Feiertage. Wir wünschen Ihnen auf diesem Wege viel Freude bei der Eiersuche und frohe und friedvolle Ostern.

Berner's cremiges Spargelrisotto mit weißem und grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten
300 g Risotto-Reis
400 g Spargel weiß
400 g Spargel grün
4 Esslöffel Butter
1 Glas Weißwein
1 l Gemüsebrühe
4 Esslöffel Pinienkerne
8 Esslöffel Parmesan (gerieben)
4 Esslöffel Kerbel
1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

Und so geht es:

Schalotten in feine Würfel schneiden, zusammen mit dem Reis in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter anschwitzen, Weißwein hinzufügen und einkochen lassen. Dann Gemüsebrühe peu à peu hinzufügen, regelmäßig umrühren, bis der Reis al dente ist.

In der Zwischenzeit den weißen Spargel komplett schälen, beim grünen Spargel genügt der untere Teil. Holzige Enden abschneiden. Spargel schräg in mundgerechte Stücke schneiden und in einer separaten Pfanne mit 2 Esslöffel Butter anbraten, salzen und pfeffern (circa 5 Minuten).

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett ebenfalls anrösten.

Wenn der Reis die gewünschte Konsistenz hat, Topf vom Herd ziehen. Spargel, restliche Butter und 4 EL Parmesan unterheben. Gegebenenfalls nochmals salzen und pfeffern. Abgeriebene Zitronenschale unterheben, auf Teller verteilen, mit Kerbel, Pinienkernen und restlichem Parmesan garnieren und sofort genießen.

Gutes Gelingen!

Mehr über Berner, die Berner-Antriebe und Produkte erfahren Sie unter www.berner-torantriebe.eu. Selbstverständlich können Sie uns auch persönlich kontaktieren, wir helfen Ihnen bei allen Fragen gerne weiter.

**Sonnige Ostergrüße aus Rottenburg wünscht Ihnen
Ihr Berner-Team**

Sie sind mit der E-Mail-Adresse muster@mustermann.de bei der Berner-Torantriebe KG als Newsletter-Empfänger registriert. Damit diese E-Mail zuverlässig in Ihren Posteingang zugestellt wird, fügen Sie bitte info@berner-torantriebe.de zu Ihrem Adressbuch hinzu.

© Berner Torantriebe KG. All Rights Reserved.

Berner Torantriebe KG | HRA 722641 Amtsgericht Stuttgart
Graf-Bentzel-Straße 68 | 72108 Rottenburg am Neckar | Germany
+49 7472 98120 | Fax: +49 7472 25029

Geschäftsleitung: Frank Kiefer

[AGB](#) | [Datenschutz](#) | [Newsletter abbestellen](#)