

## Spargel-Gerstotto

für 4 Personen

500 g	Grünspargeln	waschen, rüsten Spargelenden schräg anschneiden Spargel schräg in 2 cm lange Stücke schneiden beiseite stellen
1-2	Frühlingszwiebeln	mit Grün in Ringe schneiden
wenig	Bratbutter oder Rapsöl	Zwiebel in der Chromstahlpfanne andämpfen
150 g	Rollgerste	zugeben, mitdünsten
1 dl	Saurere Most oder Weisswein	ablöschen, etwas einkochen lassen
5 dl	kräftige Gemüsebouillon	zugeben zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren
	vorbereitete Spargeln	beifügen  nochmals 15 Minuten garen
2-3 EL	Sauerrahm	zufügen
50- 80 g	Freiburger Vacherin	raffeln, zugeben sorgfältig mischen, damit die Spargeln ganz bleiben
wenig	Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
		ist das Gerstotto zu trocken, etwas heisse Bouillon nachgiessen

### Ideen

- Rollgerste durch Risottoreis ersetzen
- Bei Risotto Spargeln nach 8 - 10 Min. Kochzeit zufügen
- Vacherin durch einen anderen würzig-cremigen Käse ersetzen