



GERICHTE

Spinatrisotto

👤 Von Lena Dünser 📅 21. April 2020



Zutaten für 4 Personen

- 2 Schalotten
- 500 g Risotto-Reis
- 300 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 EL Butter
- 150 g frischer Spinat
- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Cherry-Tomaten
- Pinienkerne

Zubereitung

1. Die Schalotten klein schneiden und in einem Topf auf mittlerer Stufe leicht anbraten.
2. Den Reis dazugeben und unter ständigem Umrühren braten, bis die Reiskörner glasig sind. Den Weißwein dazugeben und verkochen lassen.
3. Immer wieder so viel Brühe aufgießen, dass der Reis bedeckt ist. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Reiskörner weich sind.
4. Für die Spinatpaste den Spinat, den zerkleinerten Knoblauch und das Olivenöl in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab pürieren.
5. Die Spinatpaste, den Parmesan und die Butter unter das Risotto mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten vierteln und die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten.
6. Das Risotto anrichten und mit ein wenig Parmesan servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!
www.lena-kocht.at/spinatrisotto