Spinatrisotto

Leicht und lecker: Cremiges Spinatrisotto als vegetarisches Hauptgericht nach diesem italienischen Rezept im Handumdrehen zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

130 g	Blattspinat
130 g	Risottoreis
1 Stk.	Schalotte
500 ml	Gemüsesuppe (oder Gemüsefond)
50 ml	Weißwein
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan

Zubereitung

1. Schalotten für das Spinatrisotto von der brauen Schalen befreien. Sehr fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl und Butter andünsten, ohne dass sie Farbe nehmen.

2. Risottoreis dazugeben, für etwa 2 Minuten glasig werden lassen und mit der Hälfte des Gemüsefonds und dem Weißwein aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Deckel bei geringer Hitze circa 12 bis 15 Minuten köcheln. Der Reis nimmt die Flüssigkeit mit der Zeit auf - mit Gemüsefond auffüllen.

3. Die gewaschenen Spinatblätter von den unteren Stielen befreien und in grobe Streifen schneiden. Vor dem Anrichten unter das heiße Risotto heben. 2 Minuten ziehen lassen und in einer Schale oder in einem tiefen Teller servieren. Parmesan in groben Spänen darüber hobeln.

Tipp

Das Spinatrisotto kann beliebig mit Mangold oder Bärlauch variiert werden. Den Bärlauch auch frisch darunter geben, Mangold kurz vorher für 2 Minuten im kochendem Wasser blanchieren.