Spinat-Risotto

Das Rezept für das Spinat-Risotto ist eine wunderbare vegetarische Hauptspeise. Das einfache Gericht schmeckt aber auch als Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
	Olivenöl
125 g	Risottoreis
50 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsesuppe
125 g	Blattspinat
	Salz
	Pfeffer
	Parmesan

Zubereitung

1. Für das Spinat-Risotto die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Das Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Den Risottoreis zugeben und kurz anrösten.

2. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Gemüsesuppe aufgießen, gerade dass der Reis bedeckt ist. Gelegentlich umrühren und Suppe nachgießen bis das Risotto bissfest gegart ist. Das sollte etwa 15 Minuten dauern.

3. Den Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen, fein zerhacken und kurz vor dem Servieren unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp