

Spinat-Risotto

Für 2 Personen

600–800 ml Geflügelbrühe	100 g junger Blattspinat	2 Zwiebeln
2 El Öl	150 g Risottoreis	50 ml Weißwein
1 El Butter	80 g ger. Parmigiano reggiano	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Geflügelbrühe erhitzen und warm halten. Spinat waschen, trockenschleudern und verlesen. Zwiebeln fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Risottoreis zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Gerade so viel Brühe zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20–25 Minuten garen. Dabei immer wieder etwas heiße Brühe zugießen, sobald sie vom Reis fast aufgesogen ist. Spinat unter den Risotto geben und zusammenfallen lassen. Butter und die Hälfte des Käses untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 27. 11. 2010