

Kartoffel-Risotto

Für 4 Portionen

100 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	600 g feste Kartoffeln
3 El Olivenöl	50 ml Weißwein	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
500 ml Gemüsebrühe	100 g Babyblattspinat	40 g geräuch. ital. Käse
80 g fein geriebener Parmesan	2 El Butter	

Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 1-2 Min. mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brühe zugeben und 15 Min. cremig einkochen lassen.

Spinat waschen und trocken schleudern. Scamorza grob reiben. Nach Ende der Garzeit den Parmesan untermischen, Butter zugeben und den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kartoffelrisotto in tiefen Tellern anrichten und mit dem Scamorza bestreut servieren.

Tim Mälzer am 02. 04. 2011