



Zutaten

- 1 Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt
- 150 ml Gemüsebrühe
- 80 g Risottoreis
- 40 g Parmesan
- 20 g Butter
- 100 g Spinat
- 0,1 l trockener Weißwein

Hauptgang, Beilage

auf Spinat-Risotto

Entdecken Sie unser leckeres Spinat-Risotto-Rezept! Perfekt für jeden Anlass. Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Für den Risotto Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, den Reis dazugeben und weiter glasig anschwitzen lassen. Mit Weißwein ablöschen. Immer wieder mit dem Fond auffüllen. Wenn der Reis nach zirka 20 Minuten gar ist, mit Butter und Parmesan binden und abschmecken. Zum Schluss den fein geschnittenen Spinat unterheben.