Zutaten

- 1 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 80 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein, trocken
- 150 ml Gemüsebrühe
- 40 g Parmesan
- 1 EL Butter
- 100 g frischer Blattspinat
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

Hauptgang

Spinat-Risotto

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

So wird’s gemacht:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem großen Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Reis hinzugeben und ebenfalls anschwitzen bis der Rand der Reiskörner glasig wird. Mit Weißwein ablöschen und danach immer wieder mit Brühe aufgießen, so dass der Risotto nicht zu trocken wird. Nach ca. 20 Minuten hat der Reis einen angenehmen Biss und ist fast fertig. Butter und geriebenen Parmesan hinzugeben, Spinat in feine Streifen schneiden, mit etwas Brühe im Standmixer fein pürieren und unter den Risotto rühren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und dann für 5 Minuten ziehen lassen.