Risotto verde mit Blattspinat

Vegetarisch » Reis-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 400g Blattspinat
» Salz & Pfeffer
» 1 Schalotte(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2 EL Olivenöl
» 250g Risotto-Reis
» 1l Instant-Gemüse-Brühe
» 50ml Weißwein
» 50g Mascarpone
» 30g Parmesan
» 125g Gorgonzola

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Den Spinat verlesen, waschen, putzen. In kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und grob hacken.

2. Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch zerdrücken. Beides im heißen Öl andünsten, den Risotto-Reis dazugeben und ebenfall andünsten.

3. Die heiße Gemüsebrühe nach und nach angießen. Den Reis ca. 15min ausquellen lassen, bis er alle Brühe aufgenommen hat. Den Spinat ca. 2min vor Ende der Garzeit hinzufügen. Den Weißwein angießen.

4. Den Mascarpone unter den Risotto ziehen, mit Pfeffer würzen. Den Parmesan unterrühren. Risotto auf Tellern anrichten.

5. Den Gorgonzola in Würfel schneiden. Den Risotto verde mit den Gorgonzolawürfeln belegen und nach Wunsch mit frisch gehobelten Parmesanspänen sowie buntem Pfeffer bestreuen.

Nährwerte: 460kcal/E16g/F20g/KH52g pro Portion

angelegt am: 06.03.2005 Rezept-Nr: 1625

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke