

Spinatrisotto

Für 4 Personen

Zutaten

500 g frischer Blattspinat
1 Esslöffel Butter (1)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g Champignons
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
2 Esslöffel Butter (2)
300 g Risottoreis (z.B. Carnaroli, Arborio oder Vialone)
2 1/2 dl Weisswein
ca. 7 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon
3-4 Esslöffel Rahm
50 g frisch geriebener Parmesan oder Sbrinz
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1 Den Spinat gründlich waschen. In einer weiten Pfanne die Butter (1) erhitzen. Den Spinat hineingeben, leicht salzen und pfeffern und im eigenen Saft dünsten, bis er zusammenfällt. Sofort abschütten und gut ausdrücken.

2 Die Champignons wenn nötig waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

3 Die Butter (2) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die Hitze höher stellen und die Champignons sowie den Reis beifügen. Kurz rösten, dann mit dem Weisswein ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen.

4 Nun das erste Drittel der Bouillon sowie die Petersilie beifügen. Alles leise kochen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Bis hierher kann der Risotto vorbereitet werden (siehe Gästetipp). Dann das zweite Drittel Bouillon beifügen und wieder vom Reis aufnehmen lassen.

5 Restliche Bouillon sowie den vorbereiteten Spinat dazugeben. Den Risotto noch so lange kochen lassen, bis er al dente, d.h. noch leicht körnig, aber sehr feucht und fast suppig ist. Zuletzt Rahm und Käse untermischen und den Risotto mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Sofort servieren.

Der Gästetipp:

Will man den Risotto vorbereiten, gibt man gleich die Hälfte der Bouillon zum Reis, lässt die Flüssigkeit vollständig einkochen und stellt den Risotto bis kurz vor dem Essen beiseite. Zum Fertigstellen die ganze restliche Flüssigkeit sowie den Spinat beifügen, mischen, langsam auf- und fertigkochen, dabei nur noch ein- bis zweimal umrühren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln, jedoch 1 kleine Knoblauchzehe, 1 kleine Zwiebel sowie 1 Esslöffel Butter verwenden.

(Quelle: www.wildeisen.ch)