

Spinat-Gorgonzola-Risotto

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Risottoreis – 400 g Spinat – 2 Knoblauchzehen – 2 Zwiebeln – 30 g geriebener Parmesan – 1 l Gemüsebrühe – 200 g Gorgonzola – Olivenöl – Salz – Muskatnuss – Pfeffer

Zubereitung:

- Den Spinat putzen, klein schneiden und gründlich waschen. Anschließend in etwas kochendem Salzwasser blanchieren bis er zusammenfällt
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten
- Reis zugeben und kurz mit braten lassen, dann Spinat unterrühren und mit einem Teil der Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen lassen
- Bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen bis der Reis gar ist. Bei Bedarf immer wieder Gemüsebrühe nachgießen
- Den Gorgonzola in kleinen Stücken unterrühren und schmelzen lassen
- Zum Schluss Parmesan unterrühren und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

