

Risotto mit Spinat

Zutaten:

300 g Risottoreis
250 g Blattspinat (TK)
200 g weiße Champignons
200 g braune Champignons
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
150 ml Weißwein
700 ml Gemüsebrühe
50 g geriebener Käse
50 ml Sahne
2 Tomaten
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Spinat auftauen lassen.
- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Pilze und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Knoblauch und Zwiebel in 2 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Die Hälfte der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Nach und nach Weißwein und restliche Brühe zugeben.
- Nicht vergessen, immer wieder umrühren.
- Champignons in etwas Öl anbraten.
- Wenn die Risotto - Flüssigkeit fast verkocht ist Tomaten, Champignons und Sahne unterrühren.
- Risotto salzen und pfeffern.
- Vor dem Servieren den Käse unterrühren.

Das große Geheimnis der Risottozubereitung ist das ständige Umrühren, damit nichts anbrennt und die Feuchtigkeit besser verkochen kann.