



Kartoffelrisotto

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 1 1/2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Blattspinat
- 80 g Parmesan
- 50 ml Weißwein
- 520 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- 40 g Butter
- Muskat, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, in feine Würfel bzw. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 1 - 2 Minuten mitdünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brühe zugeben und 15 Minuten cremig einkochen lassen.

Spinat waschen und trocken schleudern.

Nach Ende der Garzeit den geriebenen Parmesan untermischen, Butter zugeben und den Spinat unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!