

## Spinat-Risotto



Zutaten für 4 Personen:

240 g Risotto-Reis  
1,5 Schalotte  
3 EL Olivenöl  
700 ml Gemüsebrühe  
120 ml Weißwein  
250 g Spinat  
80 g Parmesan  
40 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Spinat waschen und kurz in Olivenöl anbraten bis er eingefallen ist. Spinat klein schneiden und pürieren. Schalotte, Knoblauch schälen, klein schneiden und glasig dünsten. Reis kurz mit andünsten und mit Weißwein ablöschen.

Jetzt alles zusammen kurz aufkochen und dann 18 Min. unter ständigem Rühren das Risotto bissfest garen. Immer wieder warme Gemüsebrühe hinzugeben. 5 Min. vor Ende der Garzeit den Spinat einrühren. Zum Schluss Parmesan und Butter untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Grillwerkstatt Sven Schurig