

Trova il Tempo

Kaffee & Genuss



Spinatrisotto mit Gorgonzola

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Stück Zwiebel gewürfelt
- 300 g Spinat (gewaschen, geputzt in Streifen geschn.)
- 3 EL Olivenöl (z.B. von Deligreece, Sitia)
- 400 g Risotto-Reis (z.B. von Melotti)
- 1,2 Liter heiße Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Gorgonzola dolce
- 100 g Geröstete Walnüsse



Zubereitung:

Zwiebelwürfel in Olivenöl andünsten, Reis dazugeben und glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen. Immer etwas heißen Gemüfefond aufgießen und unter Rühren einköcheln lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto fast gar ist (dauert ca. 25 Minuten). Kurz vor Ende den Spinat unterheben und noch etwas mitdünsten. Anschließend ca. 5 Minuten ziehen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Gorgonzolastückchen und geröstete Walnüsse nach Bedarf und Geschmack über das Risotto geben.

Buon appetito