



SPINATRISOTTO MIT PINIENKERNEN



Zutaten für 4 Portionen:

- 300g Blattspinat, frisch oder tiefgefroren
- 1 TL Rapsöl
- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Klare Gemüsesuppe
- 300g Risottoreis / Rundkornreis
- 2 EL Pinienkerne
- 1 TL Butter
- Salz
- Pfeffer, frisch gerieben
- 3 EL Grana Padano / Parmesan, gerieben
- 100ml Kochobers

Zubereitung:

- Frühlingszwiebeln mit Knoblauch in Rapsöl anschwitzen.
- Blattspinat dazugeben, mit etwas klarer Suppe aufgießen, kurz aufkochen bis der Spinat zusammenfällt / aufgetaut ist und pürieren.
- Spinat mit klarer Gemüsesuppe zu einem Liter Flüssigkeit auffüllen,
- Reis mit kaltem Wasser abspülen
- Butter in einem Topf schmelzen, den Reis und Pinienkerne dazugeben, kurz andünsten, mit etwas Spinat auffüllen und würzen. Ist die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen, weitere Flüssigkeit begeben. Diesen Vorgang, unter laufendem Rühren, solange wiederholen, bis der Reis weich und cremig ist.
- Das Risotto mit Käse und Kochobers verfeinern.

- Mit geriebenen Käse und etwas Pinienkernen garniert servieren.

