

# Spinatrisotto



Beilage zu Hauptgang für 4 Personen

## Einkaufsliste

- 250 g Risotto Reis**
- 1 Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- Butter**
- Öl**
- 100 g Champignons**
- 3 dl Weisswein**
- 8 dl Bouillon**
- 100 g Mascarpone**
- 2 Scheiben Greyerzer Schmelzkäse**
- 100 g Reibkäse Parmesan oder Sbrinz**
- 200 g Blattspinat**

## Vorbereiten

- a Spinat gründlich waschen.
- b Champignons mit Pinsel reinigen, rüsten und in Scheiben schneiden.
- c Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- d 8 dl Bouillon nach Wahl zubereiten und warm halten.

## Zubereiten

- e In einer hohen Pfanne 1 Esslöffel Butter erhitzen und den Spinat andämpfen. Leicht salzen und pfeffern und so lange dünsten bis er komplett zusammengefallen ist.
- f Spinat abschütten und gut ausdrücken und beiseite stellen. (falls tiefgefrorener Spinat verwendet wird entfällt Punkt e und f)
- g In der gleichen Pfanne 1 dl Öl und 50 g Butter erhitzen und die fein gehackten Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.
- h 250 g Reis dazu geben und alles zusammen weiter dünsten.
- i Mit 3 dl Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen.
- k Nun nach und nach Bouillon dazugeben und unter leichtem Rühren bei leichtem köcheln die Flüssigkeit langsam aufsaugen lassen.
- l Nach ca. 10 Minuten den Spinat und die geschnittenen Champignons dazugeben und weiter köcheln lassen.
- m 100 g Mascarpone und 2 Scheiben Greyerzer Schmelzkäse dazugeben und alles gut vermischen.
- n Den Reibkäse darunterziehen oder sep. servieren nach belieben.
- o Den Risotto mit Salz, Pfeffer sowie etwas Muskat abschmecken.
- p Risotto sofort servieren wenn die Körner keinen Biss mehr haben.