

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Spinat-Risotto

Zutaten: 400 g Spinat, 1 Handvoll Basilikum, 100 g Speck, 1 Schalotte oder Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 250 g Risotto-Reis, 200 ml Weißwein, 750 ml Geflügelbrühe, Parmesan, 2 EL Butter, Pfeffer und Salz

Zubereitung: Den Spinat blanchieren, ausdrücken und fein hacken. Speck und Zwiebeln würfeln und in Öl anbraten. Den Reis zufügen kurz anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach während der nächsten 15-20 Minuten unter gelegentlichen Rühren mit Gemüsebrühe aufgießen, bis der Reis bissfest und das Risotto cremig ist. Zum Schluss den Parmesan, die Butter, den Spinat und das gehackte Basilikum unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Rest Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)