

SPINAT-RISOTTO



Zutaten:

Für das Pesto:

1/2 Zehe Knoblauch

60g Parmesan

30g Pinienkerne

80g Spinat

50g Basilikum

60ml Olivenöl

Für das Risotto:

250g Risotto- Reis

200ml trockener Weißwein

1 Zwiebel

4 EL Olivenöl

800ml Gemüsefond

90g Parmesan

Salz

Zubereitung:

Die Pinienkerne ohne Öl bei kleiner Flamme in einer Pfanne rösten. Während die Pinienkerne abkühlen, wascht ihr den Basilikum und die Spinatblätter. Den Knoblauch zusammen mit dem Basilikum, dem Spinat und den Pinienkernen mit einem Pürierstab zerkleinern. Während des Zerkleinerns nach und nach das Olivenöl hinzufügen bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dann nur noch den geriebenen Parmesan unterheben und schon ist das Pesto fertig.

Die Zwiebeln würfeln und mit etwas Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Den Reis hinzugeben und umrühren bis die Reiskörner mit Olivenöl benetzt sind. Mit dem Weißwein den Risotto-Reis ablöschen, die Flüssigkeit muss vollständig verkocht sein.

Den Gemüsefond langsam Löffel für Löffel über den Reis geben und diesen unter ständigem rühren langsam einkochen lassen. Nach ca. 20-25 min sollte der Reis die richtige Konsistenz erreicht haben. Währenddessen könnt ihr schonmal ein zwei Esslöffel von dem Pesto hinzufügen.

Wenn das Risotto "schlonzig" ist das Pesto unterheben.