

Risotto mit Spinat und Gorgonzola

Zutaten - Für 4 Portionen

- 400 g Blattspinat - frisch oder tiefgekühlt
- Salz
- 1 Schalotte(n)
- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 250g Risottoreis
- 750 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißwein
- 50g Mascarpone
- Pfeffer
- 30 g Parmesan, frisch geriebener
- 125 g Gorgonzola
- evtl. Parmesan zum Garnieren
- bunter Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung

- 1 Frischen Spinat verlesen, waschen und in kochendem Wasser blanchieren, tiefgekühlten Spinat auftauen, abtropfen lassen und grob hacken.
- 2 Schalotten fein würfeln, Knoblauch pressen. Schalottenwürfel und Knoblauch in Olivenöl andünsten, Risottoreis dazugeben und ebenfalls andünsten. Nach und nach heiße Gemüsebrühe angießen und etwa 20 Min. ausquellen lassen. Spinat zufügen.
- 3 Risotto mit Weißwein und Mascarpone verfeinern, pfeffern und den Parmesan unterheben. Gorgonzola in Würfel schneiden. Das Risotto mit den Gorgonzolawürfeln belegen, evtl. noch etwas Parmesan darüber hobeln und mit buntem Pfeffer bestreuen.
- 4 Anrichten und genießen