



## Spinat Risotto für 4 Personen

1	gehackte Zwiebel
2-3 EL	Olivenöl
30 g	Butter
3.5 dl	Weisswein
300 g	Risottoreis
125-150 g	Spinat
1.2 L	Gemüsebrühe 2 Würfel
40 g	Parmesan gerieben
200 g	Gorgonzola / Mascarpone
200 g	Crème Fraîche

Gewürze: Pfeffer, Cayennepfeffer

### Zubereitung:

- Gehackte Zwiebel in Butter / Olivenöl andünsten.
- 300g Risottoreis beigegeben und mit dünsten.
- Mit ca 2 dl Weisswein ablöschen.
- Nach und nach unter ständigem rühren die Gemüsebrühe dazu giessen.
- 15 Minuten quellen lassen.
- 150 g Spinat kleingeschnitten ( ohne Stiele ) dazu fügen.
- weitere 5 Minuten bei mittlerem Feuer und ständigem rühren ziehen lassen.
- Am Schluss Gorgonzola-Mascarpone in Würfeln darunter heben.
- Crème Fraîche (200 g) dazu geben.
- Mit Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
- Geriebenen Parmesan nach Belieben garnieren

Guten Appetit

