

Grünes Risotto mit Spinat und Gorgonzola

Zutaten für 2-3 Portionen:

- 250 g Risottoreis
- 400 g gehackter Spinat
- 750 ml heiße [Gemüsebrühe](#)
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Frischkäse
- 150 g Gorgonzola
- 50 g Parmesan
- 1 Zwiebel
- 50 ml heller Traubensaft oder Traubensaft (alternativ Weißwein, wenn keine Kinder mit essen)



Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

So bereitest du das grüne Spinat-Risotto zu

1. Schäle zuerst die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Schäle ebenso den Knoblauch und presse ihn.
2. Nimm dir einen Topf, gib die Butter hinein und zerlasse sie. Schwitze die Zwiebel und den Knoblauch darin bei mäßiger Hitze goldgelb an.
3. Dann gibst du den Reis hinzu und röstest ihn ebenfalls kurz mit.
4. Gieße nun nach und nach eine Kelle der Gemüsebrühe zu und warte unter regelmäßigem Rühren, bis die Brühe vom Reis aufgenommen worden ist - dann gibst du die nächste Kelle hinzu. Fahre so fort, bis die Gemüsebrühe aufgebraucht ist.
5. Anschließend gibst du den Spinat zum Reis und gießt den Traubensaft zu. Lass beides unter Rühren einquackern.
6. Rühre zum Schluss den Gorgonzola unter bis er geschmolzen ist. Dann fügst du noch den Parmesan und den Frischkäse hinzu - fertig ist dein grünes Spinat-Risotto.

Wer möchte, reibt am Tisch noch frisch etwas geriebenen Parmesan drüber. Bei uns Erwachsenen kommt zusätzlich noch die Pfeffermühle zum Einsatz.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

