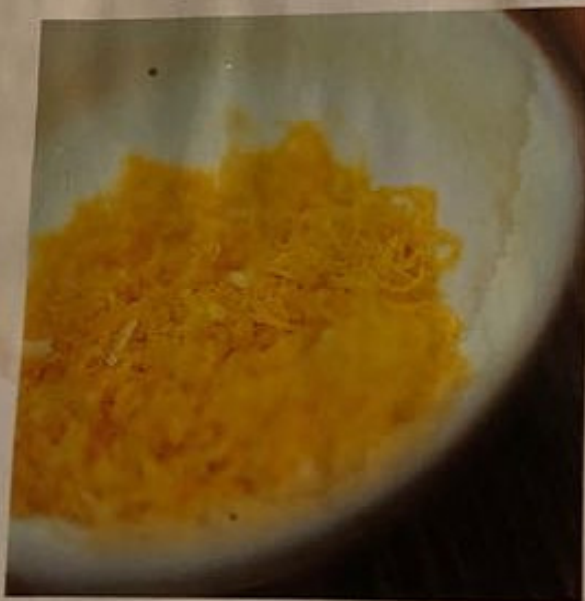


Vorbereitungszeit **5 Min.** Garzeit **20 Min.** Gesamtzeit **25 Min.**

Spinat- risotto mit Zitrone

1 l Hühner- oder Gemüsebrühe
125 g Butter
1 EL Olivenöl
2 Schalotten, fein gehackt
300 g Arborio- oder Carnaroli-Reis
500 g Spinat, gehackt
Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
125 g Parmesan, frisch gerieben
etwas Salz und Pfeffer
etwas abgeriebene Zitronenschale (nach Belieben)



- 1 Die Brühe in einem Topf erhitzen und leicht köcheln lassen.
- 2 Inzwischen 50 g Butter und das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten zufügen und 3 Minuten glasig braten.
- 3 Den Reis zufügen und gut verrühren, damit die Körner mit Butter und Öl überzogen sind. Den Reis mit einem Schöpflöffel Brühe bedecken und gut umrühren. Leicht köcheln lassen und möglichst oft umrühren. Dabei nach und nach die Brühe zufügen und vom Reis aufnehmen lassen.
- 4 Bevor die letzte Brühe zugegeben wird, Spinat, Zitronensaft und -schale zufügen. Alles salzen und pfeffern. Die Hitzezufuhr erhöhen, gut verrühren und die restliche Brühe und Butter zugeben. Einige Minuten kochen lassen, die Hälfte des Parmesans untermischen. Mit dem restlichen Parmesan und evtl. der geriebenen Zitronenschale garnieren. Servieren.

Vorbereitungszeit **10 Min.** Garzeit **20 Min.**
Gesamtzeit **30 Min.**