

Winterrisotto mit Süßkartoffeln und Spinat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 6 Personen

2 große Süßkartoffeln
2 Esslöffel Olivenöl
1,4 l Gemüsebrühe
5 Teelöffel Butter
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
300 g Arborio Reis
120 ml trockener Weißwein
60 g frischer Spinat
220 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer

Wärmt von innen und sieht gut aus. Wir haben den italienischen Klassiker abwechslungsreich mit Spinat und Süßkartoffeln kombiniert.

- 1 -

Für die Süßkartoffeln: Den Backofen auf 200°C vorheizen.

- 2 -

Die Süßkartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in Olivenöl schwenken und auf einem Backblech verteilen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Anschließend im Ofen rösten, bis sie weich geworden sind (25-30 Minuten) und beiseitestellen.

- 3 -

Für das Risotto: Während die Süßkartoffeln im Ofen backen, Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erwärmen.

- 4 -

Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Den Spinat waschen und ebenfalls grob schneiden. Den Parmesan reiben. Die Butter in einem großen Topf zum Schmelzen bringen. Schalotten und Knoblauch hinzugeben und andünsten, bis sie eine leicht bräunliche Färbung annehmen (ca. 5 Minuten).

- 5 -

Den Reis hinzufügen und gut unterheben. Weißwein zu dem Reis geben und für 2 Minuten kochen lassen.

- 6 -

Eine Tasse Brühe zugießen und rühren, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist. Solange Brühe nachgießen, bis der Reis fertig gegart ist (ca. 30 Minuten). Sobald das Risotto trocken wird, Tasse für Tasse zugeben und häufig umrühren.

- 7 -

Den Topf vom Herd nehmen und Parmesan, Spinat und Süßkartoffeln unterrühren. Nach Bedarf erneut mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit Parmesan garnieren.