

REZEPT DES MONATS APRIL SPINAT-ZITRONEN RISOTTO

So schmeckt unsere Region



Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt



Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RMV_240094



SPINAT-ZITRONEN RISOTTO



20-25 Minuten Zubereitungszeit



2-3 Personen

ZUTATEN

100 g Blattspinat
1/2 Zwiebel*
380 ml Gemüsebrühe*
2 EL Olivenöl*
150 g Risottoreis*
2-3 EL geriebener
Parmesan
1/2 Zitrone
2 EL Butter oder
Margarine*
Salz*
Pfeffer*
2 EL Pinienkerne*

Zubereitung:

Den Spinat waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel ebenfalls fein würfeln. Gemüsebrühe in einem großen Topf aufkochen, in ein Behältnis umfüllen und zur Seite stellen.

In diesem Topf Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Risottoreis dazugeben und unter Rühren weitere 1-2 Minuten andünsten. Mit 1/3 der Gemüsebrühe ablöschen und umrühren. Sobald die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist, weitere 1/3 der Gemüsebrühe zugeben.



Nach 15 Minuten den gehackten Spinat und die restliche Brühe dazugeben. Die Schale der Zitrone fein abreiben, die Zitrone halbieren und eine Hälfte entsaften. Zitronenschale, Zitronensaft, Butter und den geriebenen Parmesan zum Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto mit Pinienkernen servieren und genießen.

*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

www.lenaliciously.com

