



Schnelles Risotto mit Rahmspinat und Hirtenkäse



Zutaten

Menge

2	Knoblauchzehen
400 g	Rahmspinat (aufgetaut)
	Chiliflocken
1 Liter	Gemüsebrühe
2 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Zwiebel
300 g	Risotto-Reis
200 g	Hirtenkäse
1	unbehandelte Zitrone

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min

pro Portion: 2310 kJ, 552 kcal, 66 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 25 g Fett, 58 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Du bist auf der Suche nach einem schnellen und einfachen Rezept? Dann musst du dieses Spinat-Risotto unbedingt nachkochen! Der Reis wird mit der gekochten Gemüsebrühe nach und nach gargekocht und zum Schluss mit Rahmspinat und Hirtenkäse vermennt. Für den geschmacklichen Kick dürfen Zwiebel, Knoblauch und Zitrone in unserem Spinat-Risotto natürlich auch nicht fehlen. Durch den Rahmspinat wird unser Risotto zudem auch noch super cremig. Unser Spinat-Risotto ist wirklich super schnell zubereitet und ganz einfach gemacht! Überzeuge dich selbst und probiere unser leckeres Spinat-Risotto für dein nächstes Mittag- oder Abendessen aus! So geht's:

Step 1:

Zuerst stellst du einen großen Topf auf und erhitzt die Brühe darin. Sie sollte während des ganzen Kochvorgangs heiß bleiben.

Step 2:

Dann kannst du die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Jetzt 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und die Knoblauchwürfel hineingeben und glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben und für ca. 2 Minuten anschwitzen. Anschließend mit zwei Kellen der heißen Brühe ablöschen. Nach und nach immer wieder eine Kelle Brühe unter Rühren hinzufügen, bis die Brühe vollständig vom Reis aufgenommen worden ist. Der Reis sollte noch bissfest, aber sehr matschig/schlotzig sein.

Step 3:

Ungefähr 5 Minuten vor Ende der Garzeit kannst du den Rahmspinat unterrühren und alles kräftig mit Salz, Pfeffer, Chili sowie etwas Zitronensaft und -abrieb würzen. Dann kannst du die Hälfte des Hirtenkäses hineinbröseln, kurz vermischen und mit dem restlichen Hirtenkäse und frischem Pfeffer bestreut servieren.