

Spinat-Süßkartoffel Risotto

Für 4 Personen

- 2 mittelgroße Süßkartoffeln
- 150 g frischer Spinat (oder TK Spinat aufgetaut und gut ausgedrückt)
- 200 g Risotto Reis
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein oder Sekt
- 150 g Parmesan
- Butter



Den Backofen auf 200°C vorheizen, die Kartoffeln schälen und in nicht zu kleine Würfel (ca. 2cm) schneiden. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und auf ein Backblech geben. Im Ofen für ca 25 Minuten rösten und zur Seite stellen.

Den Spinat waschen und grob zerkleinern. Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden.

1 Liter Gemüsebrühe erwärmen und bereit halten.

2 EL Butter in einem Topf schmelzen, Knoblauch und Schalotten dazugeben. Andünsten bis sie glasig werden. Den Reis dazugeben und ca. 3 Minuten mit andünsten. Dann mit dem Wein oder dem Sekt ablöschen und vollständig verdampfen lassen.

Jetzt nach und nach die Gemüsebrühe zum Risotto geben und immer wieder gut umrühren, bis die Gemüsebrühe aufgebraucht ist (das dauert so ca. 35 Minuten). Schon einmal etwas frisch gemahlener Pfeffer dazugeben.

1 EL Butter und den geriebenen Parmesan unter den Reis mischen. Dann den Spinat und die Süßkartoffeln zugeben und kurz ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken (oder auf den Tisch stellen, dann kann sich jeder nach belieben nachwürzen).

- Salz und Pfeffer

