

Kartoffel-Risotto mit Parmesan

Für 4 Personen:

100 g Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch	600 g festkochende Kartoffeln
3 EL Olivenöl	50 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	500 ml Gemüsebrühe
100 g Baby-Blattsalat	40 g Scamorza-Käse	80 g fein geriebener Parmesan
2 EL Butter		

Zwiebeln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in etwa 0,5 cm große Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Kartoffeln dazugeben und 1-2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Brühe hinzufügen und 15 Minuten cremig einkochen lassen.

Spinat waschen und trockenschleudern. Scamorza grob reiben. Nach Ende der Garzeit den Parmesan untermischen, Butter dazugeben und den Spinat unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffel-Risotto in tiefen Tellern anrichten und mit Scamorza bestreut servieren.

Tim Mälzer am 20. Februar 2021