

Kartoffel-Risotto

Für zwei Personen

600 g festk. Kartoffeln	100 g Baby-Blattspinat	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	50 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	500 ml Gemüsefond
40 g Scamorza	80 g Parmesan	2 EL Butter
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 1-2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Fond zugeben und 15 Minuten cremig einkochen lassen.

Spinat waschen und trocken schleudern. Scamorza grob reiben. Parmesan reiben und nach Ende der Garzeit untermischen, Butter zugeben und den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kartoffelrisotto zum Anrichten mit dem Scamorza bestreut servieren.

Dorothea Franz am 14. März 2018