

# Spinatrisotto für 2

## Zutaten:

2 El Öl  
125 g Risottoreis  
1 Zwiebel  
ca 600 ml Gemüsebrühe  
1 Portion Spinat  
Salz, Pfeffer  
100 ml Schlagsahne  
Kräuter nach belieben **oder**  
Basilikumpesto

## Zubereitung:

Den Spinat waschen und abtropfen lassen.  
Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel kurz andünsten. Den gewaschenen Reis hinzufügen und nach und nach die Gemüsebrühe in die Pfanne geben. Gelegentlich umrühren. Nun den Spinat klein schneiden.  
Wenn der Reis weich ist, können die Sahne, der Spinat und die Gewürze hinzugegeben werden. Kurz aufkochen lassen.  
Dazu passt noch ein leckerer Salat.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)