

Grünes Risotto mit Spinat und Gorgonzola



vegetarisch

Leckeres Rezept für ein grünes Risotto mit Spinat und Gorgonzola, das auch Kinder lieben

Unser vegetarisches Rezept für Spinat-Risotto mit Gorgonzola ist gesund und schmeckt der ganzen Familie. Bei unseren drei Kindern ist es sehr beliebt, was sicherlich auch an ihrer großen Liebe zu allen Gerichten mit Gorgonzola liegt. Im Gegensatz zu vielen anderen Risotto-Rezepten ist unser Spinatrisotto ohne Alkohol, denn der hat beim Kochen für Kinder nichts zu suchen. Du brauchst bei der Zubereitung etwas Geduld, da du regelmäßig umrühren musst. Ich verspreche dir aber: es lohnt sich, denn das grüne Risotto schmeckt wunderbar.

- 250 g Risottoreis
- 400 g gehackter Spinat
- 750 ml heiße [Gemüsebrühe](#)
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Frischkäse
- 150 g Gorgonzola
- 50 g Parmesan
- 1 Zwiebel
- 50 ml heller Traubensaft oder Traubensaft (alternativ Weißwein, wenn keine Kinder mit essen)

So bereitest du das grüne Risotto zu

1. Schäle zuerst die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Schäle ebenso den Knoblauch und presse ihn.

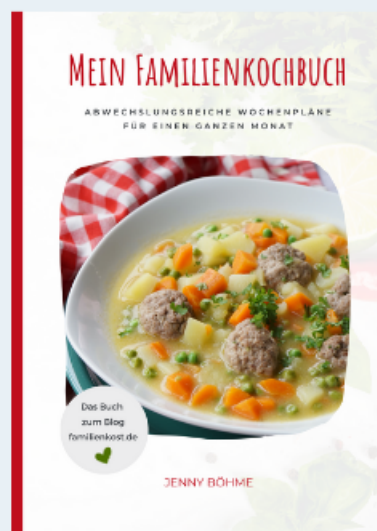
2. Nimm dir einen Topf, gib die Butter hinein und zerlasse sie. Schwitze die Zwiebel und den Knoblauch darin bei mäßiger Hitze goldgelb an.
3. Dann gibst du den Reis hinzu und röstest ihn ebenfalls kurz mit.
4. Gieße nun nach und nach eine Kelle der Gemüsebrühe zu und warte unter regelmäßigem Rühren, bis die Brühe vom Reis aufgenommen worden ist - dann gibst du die nächste Kelle hinzu. Fahre so fort, bis die Gemüsebrühe aufgebraucht ist.
5. Anschließend gibst du den Spinat zum Reis und gießt den Traubensaft zu. Lass beides unter Rühren einquackern.
6. Rühre zum Schluss den Gorgonzola unter bis er geschmolzen ist. Dann fügst du noch den Parmesan und den Frischkäse hinzu – fertig ist dein grünes Spinat-Risotto.

Wer möchte, reibt am Tisch noch frisch etwas geriebenen Parmesan drüber. Bei uns Erwachsenen kommt zusätzlich noch die Pfeffermühle zum Einsatz.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Achtung: Gerichte mit Spinat sollten kein zweites Mal aufgewärmt werden – da das grüne Risotto aber so lecker ist, bleibt meistens eh nix übrig ;-)