Spinatrisotto mit Bärlauch und Gorgonzola

Leckeres Frühlingsgericht, der Risotto erfordert etwas Übung

4 Personen

400g	Risottoreis (Arborio, Vialone oder Carnaroli)
400 g	junger Spinat
1 Bund	Bärlauch
200 g	Gorgonzola
30 g	Parmesankäse, frisch gerieben
1 L	heisse Gemüsebrühe
1 El	Butter
2 El	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1	große Zwiebel
100 ml	Weißwein
1	Zitrone (unbehandelt)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	

Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, das Wasser gut ausdrücken und den Spinat grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Bärlauchblätter waschen und in sehr kleine Streifen (Julienne) schneiden. Die Hälfte der (unbehandelten) Zitronenschale abreiben.

Olivenöl im Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen, glasig anschwitzen. Anschließend den Reis dazu geben und unter Rühren glasig werden lassen. Mit einem kleinen Glas Weißwein ablöschen, auf kleiner Flamme weiter rühren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Zitronenschale zugeben.
Nun nach und nach heiße Brühe zugeben und weiterhin rühren, bis die Flüssigkeit jeweils ganz aufgesogen ist. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen, bis die Brühe verbraucht ist. Das dauert 15 bis 20 Minuten. Dann hat der Reis noch Biss und der Risotto ist "schlotzig" - also weder zu fest noch zu flüssig.

Den Topf vom Herd nehmen, Spinat, Bärlauch, Parmesan und Butter untermischen, dazu ein Schuß Zitronensaft (das macht das Gericht frischer), Gorgonzola in Scheiben obendrauf legen und im geschlossenen Topf auf dem heissen Risotto kurz anschmelzen lassen. Dann unterrühren und servieren.

Dazu passt ein frischer grüner Salat.

Zubereitungszeit	45 Min.
vegetarisch	