

Kartoffel-Risotto mit Parmesan

Zutaten (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
- 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.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 20.02.2021

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen