

Chili-Spinat-Risotto mit Zitronengras



Sommerliches Chili-Spinat-Risotto aus frischem Spinat, Chili und Zitronengras.

Zubereitung:

Den Babyspinat waschen und in feine Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Zitronenschale abreiben und Zitrone dann auspressen. Chilis entkernen und kleinschneiden. Zitronengras waschen und putzen und aus jeder Stange einen Knoten machen.

Nun die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl andünsten. Den Reis hinzufügen und gut umrühren. Nach 1 Minute dann den Weißwein hinzufügen und einköcheln lassen. Jetzt die Zitronengras-Stängel hinzugeben, dann schrittweise Gemüsebrühe hinzufügen und Risotto unter ständigem Umrühren für ca. 20 Minuten garen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit das Zitronengras entfernen, die abgeriebene Zitronenschale sowie die Spinatblätter hinzufügen. Das Ganze gut umrühren und mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chilifäden abschmecken. Vor dem Servieren den geriebenen Käse unterrühren und nochmals abschmecken. Guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen:

- 300-400 g frischer Baby-Spinat
- 1-2 rote Chilischoten
- Chilifäden
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Stängel Zitronengras
- 300 g Risotto Reis
- 1 große Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1200 ml vegane Gemüsebrühe
- 300 ml veganer (alkoholfreier) Weißwein
- 70g Veganer Käse, frisch gerieben ([Vegourmet Santeciano](#))
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Zutat

Zubereitungszeit: 45 Minuten

[docbears.de](#) wünscht einen guten Appetit!