



Waldstaude-Korn Risotto mit Malabarspinat



(c) Margit Gieller/mmg-design

ZUTATEN

1 Liter Gemüsesuppe
200 - 250 g Waldstaude-Korn
125 ml Weißwein
50 g Blauschimmelkäse
2 Zwiebeln
2 EL Sauerrahm
1 Bund Malabarspinat
Butter

ZUBEREITUNG

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Butter ohne Farbe anrösten, Waldstaude-Korn zugeben und kurz mitrösten.

Mit dem Weißwein ablöschen und Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit heißer Gemüsesuppe nach und nach aufgießen, dabei ständig umrühren bis das Waldstaude-Korn weich ist.

Malabarspinat klein schneiden und mit Sauerrahm und Blauschimmelkäse verrühren.

Abschließend das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen
guten Appetit!

