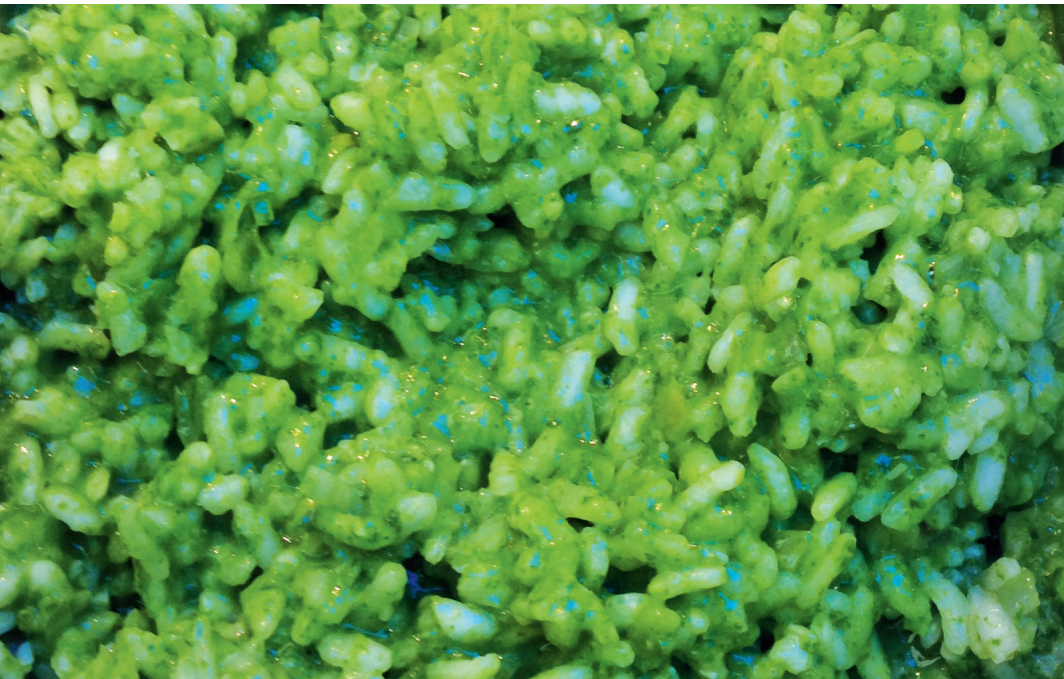


Spinatrisotto

Perfect Cooking

Einfach zum perfekten Ergebnis.

1 ungelochtes Drittelblech



Zutaten Reis:

300 g Risottoreis
100 g Zwiebel
10 g Knoblauch
350 g Wasser
60 g Weißwein
50 g Parmesan gerieben
50 g Butter
Salz

Zutaten Spinatpaste:

125 g frischer Blattspinat
100 g Wasser, 20 g Olivenöl

Zubereitet

im Bosch Dampfbackofen

Zubereitung

1

Zwiebel und Knoblauch fein würfelig schneiden und mit dem Risottoreis in ein ungelochtes Drittelblech geben.

2

Mit Weißwein und Wasser auffüllen und salzen. Mit der Assist-Funktion Beilage – Reis – Risotto dämpfen. Dieser Vorgang dauert etwa 25 Minuten.

3

In der Zwischenzeit den Blattspinat waschen und mit Wasser und Öl mixen, eventuell noch 1 – 2 Knoblauchzehen dazugeben.

4

Wenn der Reis fertig gegart ist, nehmen Sie ihn aus dem Ofen und rühren die Spinatpaste, den geriebenen Parmesan sowie die Butter unter, danach noch fertig abschmecken.

