

Dinkelrisotto mit Winterspinat



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 10 Minuten

KÖCHELN LASSEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

1 Lauch, in feinen Streifen
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL Butter
250 g Dinkelkörner
2 dl Weisswein
4 dl Gemüsebouillon
200 g Winterspinat, in Streifen
1 EL Zitronensaft
100 g Reibkäse, z.B. Sbrinz AOP oder Le
Gruyère AOP
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITEN

Lauch und Knoblauch in der warmen Butter andämpfen. Dinkelkörner begeben, mitdämpfen. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon dazugiessen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Spinat während den letzten 5 Minuten mitköcheln, Zitronensaft begeben. Die Hälfte des Käses darunterziehen, würzen. Mit restlichem Käse servieren.