

# SPINAT RISOTTO & PESTO

## Spinatrisotto

2 EL	Olivenöl
1	Schalotte
200 g	Risottoreis
0,5 TL	Salz
660 ml	Gemüsebrühe
50 g	Parmesan
etwas	Weißwein
	Limetten- oder Zitronensaft

## Spinatpesto

80 g	Babyspinat
1/2 Zehe	Knoblauch
40 ml	Rapsöl
30 g	Mandeln
etwas	Salz

## Zubereitung

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem breiten Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen, salzen und den Risottoreis hinzugeben. Den Reis auf kleiner Flamme ebenfalls mit anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen und auf mittlerer Stufe circa 20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für das Spinatpesto im Blender fein pürieren. Kurz vor dem Servieren das Spinatpesto und Parmesan unter das Risotto heben.