



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Grünes Risotto mit Frühlingskräutern

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

300 g Risotto | Riso Carnaroli*
 2 Gläser Gemüsefond | Brodo vegetale* à 320 ml
 120 ml Weißwein | Bianco Toscano*
 2 Schalotten
 2 EL Olivenöl
 1-2 EL Artischockencreme | Crema Carciofi*
 ca. 100 g gegrillte Artischocken | Carciofi Grigliati*
 250 g frischer junger Spinat
 1 Handvoll junge Brennnessel
 50 g frisch geriebener mittelalter Pecorino
 1 Messerspitze Safran
 Salz & Pfeffer

*aus dem LaSelva-Sortiment

RISOTTO ALLA PRIMAVERA

ZUBEREITUNG

- Schalotten fein würfeln und Olivenöl in einem flachen Topf etwas erhitzen. Die Schalotten bei mittlerer Temperatur leicht anbräunen.
- Reis dazugeben, sanft anschwitzen und dabei umrühren.
- Mit Weißwein ablöschen, die Temperatur etwas erhöhen und rühren bis der Reis den Wein aufgenommen hat.
- 2/3 der heißen Brühe nach und nach angießen und immer wieder rühren.
- Spinat und Kräuter waschen. Nach ca. 12 Minuten Kochzeit zum Risotto geben, vorsichtig unterheben ein letztes Mal Brühe dazugießen.
- Weitere 3-4 Minuten auf sehr kleiner Flamme garen. Das perfekte Risotto ist cremig, der Reis aber noch al dente.
- Gegrillte Artischocken klein schneiden und zusammen mit der Artischockencreme und geriebenem Pecorino unterrühren.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!