Zitronenrisotto mit Blattspinat

Zutaten

150	g	Risottoreis
2	EL	Olivenöl
50	ml	Weißwein (alternativ Zitronenwasser)
1	gestr. EL	Brühepulver
100	g	TK-Spinat (angetaut)
1	Liter	heißes Wasser
1	EL	Hefeflocken
1	Briefchen	Safran
1	'Schuss'	Hafersahne
1	EL	sehr fein geriebene frische Zitronenschale
2	EL	Zitronensaft
2	EL	Agavendicksaft
	etwas	Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

Wasser im Wasserkocher aufkochen.

Öl in dem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze den Reis glasig braten.

Das Brühepulver und Safran in den Becher geben und mit dem heißen Wasser auffüllen.

Wenn der Reis glasig ist, mit Weißwein/Zitronenwasser ablöschen.

Immer wieder rühren und sobald die Brühe verkocht ist, weiter heißes Wasser in den Becher geben und etwas in den Topf nachfüllen, sodass der Reis bedeckt ist. Nie zu viel Brühe auf einmal, damit der Moment, an dem der Reis knapp gar ist, gut abgepasst werden kann.

Währenddessen von der Zitrone die Schale sehr fein reiben.

Wenn der Reis fast gar ist, den Spinat einrühren und die Hafersahne schnell unterziehen. Danach das Gleiche mit den Hefeflocken, Agavendicksaft und der Zitronenschale. Nochmals mit Salz abschmecken und direkt vor dem Servieren den Zitronensaft kurz einrühren.

Direkt auf dem Teller mit einer Pfeffermühle etwas Pfeffer drüber geben.

TIPP: Dazu passt ein Wildsalat mit etwas Chiccoree.