

## Zitronen-Risotto mit Spinat und Ricotta

### Zutaten

Für 3 Portionen

2 Bio-Zitronen

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Liter Gemüsebrühe (ohne Hefe)

2 EL Olivenöl

2 EL Butter

300 Gramm Risottoreis

200 Gramm Spinat (jung)

100 Gramm Ricotta

6 EL italienischer Hartkäse (gerieben, z. B. Grana padano)

Salz

Pfeffer (frisch gemahlen)

### Zubereitung

1. Zitronen heiß abspülen, trocken tupfen. Schale einer Zitrone mit einem Sparschäler als langen breiten Streifen abschälen. Schale der zweiten Zitrone mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Beide Zitronen auspressen; ergibt etwa 125 ml Saft.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Brühe und den langen breiten Zitronenschalenstreifen aufkochen, auf der ausgeschalteten Herdplatte warmhalten.
3. Öl und Butter im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin etwa 5 Minuten dünsten. Reis dazugeben und unter Rühren 1 Minute andünsten. 80 ml Zitronensaft dazu gießen und stark einkochen lassen.
4. 1/3 der heißen Brühe dazu gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Breite Zitronenschale dabei nach Belieben ebenfalls dazugeben. Diesen Vorgang mit der restlichen Brühe zweimal wiederholen, sodass das Risotto etwa 20 Minuten kocht und die Reiskörner noch einen leichten Biss haben.
5. Spinat verlesen und abspülen. Ricotta, Spinat und 2 EL Käse unters Risotto mischen, kräftig mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft abschmecken. Falls das Risotto zu fest ist, noch etwas Brühe untermischen. Mit dem restlichen Käse und den feinen Zitronenschalenstreifen bestreut servieren.

