Gersotto mit Spinat

von ceresolaluca@gmail.com

Mengen für 35 Personen

Gerstenrisotto mit Spinat

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/12506/spinat-kraeuter-gersotto?startAuto1=0&menge=10

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.63 dl Olivenöl	
17.5 Stück Zwiebeln	In feinen Streifen
17.5 Stück Knoblauchzehen	Gepresst
2.63 kg Rollgerste	
1.75 Liter Weisswein	
5.25 Liter Bouillon (flüssig)	
2.63 kg Spinat	Blatt / Jungspinat (frisch)
3.5 Bund Petersilie, frische	Bund
700 g Reibkäse	Parmesan o.ä.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Gerste beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten. Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass die Gerste immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 30 Min. köcheln.

Spinat nach und nach beigeben, zusammenfallen lassen, ca. 5 Min. weiterköcheln, bis die Gerste al dente ist. Petersilie und Käse daruntermischen, würzen.