



## Kartoffel-Risotto mit jungem Spinat und Frühlingslauch dazu Heilbutt

### Rezept für 4 Personen

8 geschälte festkochende Kartoffeln  
200 g geputzter frischer Spinat  
4 Stangen Frühlingslauch, in Streifen geschnitten  
500 ml Fleisch- oder Geflügelbrühe  
75 g gehobelter Bergkäse oder Parmesan  
100g Butter in Würfeln  
4 Stücke Fisch à 150 g, z.B. Heilbutt  
2 EL Pflanzenöl  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in Brühe mit etwas Salz garen. Sobald die Kartoffeln gegart sind und die Brühe verkocht, die Butterwürfel und den Käse hinzugeben. Zum Schluss den gezupften Spinat und den dünn geschnittenen Frühlingslauch dazu geben. Nochmals mit Muskat, Pfeffer und Salz nachschmecken.  
Den Fisch in Pflanzenöl goldbraun braten.

### Als kleiner Tipp:

Als vegetarische Variante, anstatt dem Fisch pochiertes Landei dazu servieren.