

Rezept für Patatotto

(Kunstwort aus Patate und Risotto)

von Tim Mälzer, adaptiert von Rüdiger Schoeller

Zutaten für 4 Portionen:

60 dag	festkochende Erdäpfel
1 1/2	Zwiebeln klein geschnitten
1-2	Knoblauchzehen
10 dag	Spinat
8 dag	Pecorino oder Parmesan
	Butter nach Geschmack
ca. 1/2 l	Gemüsebrühe, die Erdäpfel sollen knapp mit Brühe bedeckt sein
50 ml	Weißwein
	Salz,
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Rosmarin
	Lorbeerblatt
	Muskatnuss, frisch gemahlen
	etwas Zucker

*Der Käse ist ein Hauptgeschmacksträger, daher hier auf Qualität achten.
Je mehr Butter umso besser der Geschmack*

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl andünsten.

Kleinwürfelige (0,5 – 1 cm Kantenlänge) rohe Erdäpfel kurz mitdünsten.

Mit Salz und etwas Zucker würzen.

Dann mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Die Brühe an gießen, bis die Erdäpfel knapp bedeckt sind.

Mit Rosmarin und Lorbeerblatt würzen.

Je nach Erdäpfeln 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Dabei häufig umrühren, damit sich Stärke aus den Erdäpfeln löst und das Patatotto sämig wird.

Die Butter den Spinat und den geriebenen Käse unterrühren.

Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Je nach Geschmack ergänzen.

Beilagen oder Garnierungen

Geröstete Walnüsse

Schinkenstreifen

Räucherlachs

Sauerrahm

Petersilie

Rucola statt Spinat