

## Spinat-Gerstotto

**Res Minder, Diemerswil:** «Die Konsistenz von Speisen ist für mich ein wichtiger Faktor. Deshalb mag ich dieses Gericht. Der Widerstand, den die Gerste den Zähnen entgegensetzt, ist perfekt.»

Zutaten	Zubereitung
250 g Rollgerste 1 Zwiebel 4 EL Olivenöl 1 dl Weisswein Ca. 3,5 dl kräftige Gemüsebouillon Salz, Pfeffer aus der Mühle 150 g Salatspinat 2 Burratas oder Mozzarellas di bufala à 120 g	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gerste am Morgen in kaltes Wasser geben</li><li>2. Zwiebel hacken. Gerste abgiessen und abtropfen lassen.</li><li>3. Etwas Öl erhitzen, Zwiebel andünsten. Gerste dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Bouillon nach und nach dazugiessen. Gerste ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sie gar ist, aber noch Biss hat.</li><li>4. Inzwischen 2/3 des Spinats fein hacken. Die Hälfte der Burrata in Würfel schneiden. Mit Spinat und restlichem Öl zum Gerstotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.</li><li>5. Restliche Burrata und Spinat auf dem Gerstotto anrichten. Sofort servieren.</li></ol>



Spinat-Gerstotto, anmächlich auf den Teller drapiert