

Schnelle Orzo-Spinat-Pfanne

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Orzo-Pasta hinzufügen und goldbraun anbraten. Gemüsebrühe dazugeben, Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, Parmesan und Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 2 Portionen

1 Knoblauchzehe
4 Esslöffel Butter
200 g Babyspinat
200 g Orzo-Pasta
400 ml Gemüsebrühe
60 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
Salz, Pfeffer

Dieses einfache Rezept steht in Windeseile auf deinem Tisch und macht dich nach Feierabend rundum glücklich. Es besteht aus leckeren Orzo-Nudeln, die oftmals in der griechischen Küche verwendet werden. Sie erinnern optisch an Reis, sind aber viel schneller zubereitet. Verfeinert werden die köstlichen Körner aus Hartweizengrieß mit Spinat und Parmesan.

- 1 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute anbraten.

- 2 -