

Schnelles Tomaten-Orzo-Risotto mit Mini-Mozzarella

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Esslöffel Olivenöl
225 g Orzo
1 Knoblauchzehe
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Tomatenpassata
325 ml Wasser
50 g Parmesan
200 g Kirschtomaten
200 g Minimozzarella
1/2 Bund Kresse

So lecker wie "normales" Risotto, aber in einem Bruchteil der Zeit zubereitet - also perfekt für den Feierabend. Orzo bekommst du inzwischen übrigens in fast jedem normalen Supermarkt oder als "Kritharaki" auch im türkischen Supermarkt.

- 1 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Orzo dazugeben und 1 Minute dünsten.

- 2 -

Brühe, Passata und Wasser dazugeben und umrühren, bis die Orzo nach 10-12 Minuten die meiste Flüssigkeit aufgenommen haben.

- 3 -

Parmesan reiben. Kirschtomaten halbieren. Mozzarella mit Tomaten und Parmesan unter das Risotto rühren und mit Kresse servieren.