

Orzo mit grünem Spargel

Materialkosten pro Person: 2,00€

Für 4 Portionen:

Zutaten:

- 600 g grüner Spargel
- 400 g Orzo
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 g geriebener Parmesan
- Salz & Pfeffer

Rezept:

1. Den Spargel waschen, die Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen und den Spargel kurz mit anbraten.
3. Die Orzo Pasta zum Spargel geben und unterrühren. Mit der Brühe aufgießen, aufkochen und unter häufigem Rühren köcheln lassen bis die Pasta die Brühe aufgenommen hat und die Pasta gar ist.
4. Wenn die Pasta so weit ist, den geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach auf Tellern verteilen und servieren. je nach Geschmack kann noch Parmesan darüber gestreut werden.

Dazu passt gut ein Kopfsalat, geraspelten Karotten, Feta und Walnüssen an einem Honig-Senf Dressing.

Fazit:

Schmeckt köstlich. Kinder können bei allem helfen. Orzo ist eine gute Alternative zu Risotto und dauert nicht ganz so lang wie Risotto. Wer möchte, kann kurz vor dem Essen auch noch Feta und das Gericht mischen.