MARLEY SPOON



Tomaten-Mozzarella-Orzotto

mit Spinat und Mandelblättchen

20-30min 6 Portionen

Im Italienischen bedeutet das Wort „Orzo" Gerste, während in anderen Teilen der Welt die reisförmige Pastasorte Risoni damit gemeint ist. Nur um Missverständnissen vorzubeugen: Das heutige Gericht ist gerstenfrei, man könnte also auch von einem „Risoniotto" sprechen. Wie man es auch nennt, lecker ist es auf jeden Fall! Kirschtomaten sind die Basis, mit Spinat, Zitrone und Basilikum wird's besonders aromatisch. Yum!

Was du von uns bekommst

- 600g Risoni [1]
- 75g Mandelblättchen [3]
- 2 Zwiebeln
- 750g Kirschtomaten
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 20g Basilikum
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 3 Mozzarellas [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schalenfrüchte** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 714kcal, Fett 27.2g, Kohlenhydrate 85.0g, Eiweiß 28.8g



1. Mandeln anrösten

In einem Wasserkocher 1,8L Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Mandelblättchen** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 1–2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zitronen** halbieren und auspressen.



3. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** und die **Kirschtomaten** in der Pfanne mit 3EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 4–5Min. braten, bis die **Tomaten** aufplatzen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta**, das **Brühgewürz**, die **Gewürzmischung** und das heiße Wasser in die Pfanne einrühren und die **Pasta** bei niedriger Hitze in 12–14Min. bissfest kochen. Nach Bedarf ggf. etwas mehr Wasser hinzufügen.



5. Orzotto verfeinern

Inzwischen den **Hartkäse** fein hacken. Das **Basilikum samt Stängeln** fein schneiden, dabei einige Blätter für die **Garnitur** beiseitelegen. Sobald die **Pasta** gar ist, den **Käse**, den **Spinat**, das **geschnittene Basilikum** und **2–3EL Zitronensaft** in die Pfanne rühren. Das **Orzotto** Geschmack mit **mehr Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **restlichen Basilikumblätter** fein schneiden. Den **Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen. Das **Orzotto** auf Teller verteilen, den **Mozzarella** darauf anrichten und das **Orzotto** mit den **Mandelblättchen** und dem **Basilikum** garniert servieren.