



## Tomaten-Mozzarella-Orzotto

mit Spinat und Mandelblättchen



20-30min



2 Personen

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!



- 200g Risoni <sup>1</sup>
- 25g Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 1 Zwiebel
- 250g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 10g Basilikum
- 100g Babyspinat
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

**Allergene**  
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 757kcal, Fett 28.9g,  
Kohlenhydrate 89.0g, Eiweiß 32.0g



## 4. Pasta kochen

## 5. Orzotto verfeinern

## 6. Anrichten und servieren

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