



Tomaten-Mozzarella-Orzotto

mit Spinat und Mandelblättchen



20-30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 400g Risoni ¹
- 50g Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Zwiebeln
- 500g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 20g Basilikum
- 200g Babyspinat
- 2 Mozzarellas ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 750kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 87.2g, Eiweiß 31.8g



1. Mandeln anrösten

In einem Wasserkocher 1,2L Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Mandelblättchen** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 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 **Zitrone** halbieren und auspressen.



3. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln** und die **Kirschtomaten** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis die **Tomaten** aufplatzen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta**, das **Brühgewürz**, das **Gulaschgewürz** und das heiße Wasser in die Pfanne einrühren und bei niedriger Hitze ca. 10Min. bissfest kochen.



5. Orzotto verfeinern

Inzwischen den **Hartkäse** fein reiben. 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 **1-2EL Zitronensaft** in die Pfanne rühren. Das **Orzotto** nach Belieben mit **mehr Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer verfeinern.



6. Anrichten und servieren

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