

Rezept

One Pot Orzo Pasta

Ein Rezept von One Pot Orzo Pasta, am 09.09.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1/2 rote Chilischote	1 Handvoll Basilikum
2 große Fleischtomaten	125 g Kirschtomaten
1 Löffel Gemüsebrühe	250 g Orzo Pasta
15 g Parmesan	Salz
Pfeffer	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen klein schneiden. Die rote Chilischote in feine Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Die großen Tomaten waschen, abtrocknen und in Viertel schneiden.
2. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel hinzugeben und anbraten, bis sie glasig sind. Dann die kleingeschnittenen Knoblauchzehen und die Chilischeiben hinzugeben und für ein paar Minuten anbraten.
3. Die Kirschtomaten, die geviertelten Tomatenstücke und die Gemüsebrühe in die Pfanne geben. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und die Tomaten mit dem Holzlöffel zerdrücken.
4. Die Orzo Pasta hinzugeben und 400 ml Wasser mit in die Pfanne geben. Aufkochen lassen und gut umrühren. Danach 8 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und den klein geschnittenen Basilikum hinzugeben. Alles gut verrühren und auf zwei Teller auffüllen.
6. Mit frisch geriebenen Parmesan und etwas Olivenöl garnieren und servieren.