

Grüne Orzo Pasta

25–30 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

320 g	Orzo pasta
2 EL	Olivenöl
1	Kleine Zwiebel, fein gehackt
1	Zucchini (ca. 250-300 g), in Halbmonde geschnitten
200 g	Favabohnen
100 g	Spinat
700 ml	Wasser
100 ml	Kochcreme
50 g	Geriebener Parmesan, plus mehr zum Servieren
1.5 TL	Grill Mediterran
	Salz, nach Geschmack
	Frische Petersilie oder Basilikum, fein gehackt, zum Servieren

Zubereitung

1. In einer tiefen Pfanne das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und anbraten, bis sie glasig und weich ist, etwa 3-5 Minuten. Den Orzo hinzufügen und eine weitere Minute kochen, dabei darauf achten, dass er nicht anbrennt.
2. Wie bei einem Risotto schöpfkellenweise das Wasser hinzufügen. Den größten Teil der Flüssigkeit aufsaugen lassen, bevor man mehr hinzufügt. Ständig umrühren, damit die Nudeln nicht festkleben. Die Orzo etwa 8-10 Minuten bissfest kochen.
3. In der Zwischenzeit die Favabohnen und Zucchini mit 200 ml Wasser und der mediterranen Gewürzmischung in einen Topf geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Gegen Ende den Spinat hinzufügen und weitere 2-3 Minuten kochen.
4. Das gekochte Gemüse und die Kochflüssigkeit in einen Mixer geben. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen, um das Pürieren zu erleichtern. So lange pürieren, bis die Masse glatt und cremig ist und keine Stückchen mehr enthält.
5. Die Gemüsesoße in die Orzopfanne gießen und 2 Minuten kochen lassen. Die kochende Sahne hinzufügen und den geriebenen Parmesan einrühren. Gut mischen und noch ein oder zwei Minuten kochen, bis die Sauce eindickt und alles gut vermischt ist. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken. Sofort servieren, mit gehackter Petersilie oder Basilikum und zusätzlichem Parmesan garnieren.