Krémes zöldséges orzo tészta

25–30 Perc

Elkészítés

1. Egy mély serpenyőben melegítsük fel az olívaolajat, majd adjuk hozzá a finomra vágott hagymát. Pároljuk 3–5 percig, amíg üveges és puha nem lesz. Ezután keverjük hozzá az orzo tésztát, és pirítsuk 1 percig – vigyázzunk, ne égjen meg!
2. Fokozatosan adjuk hozzá a vizet, mindig egy merőkanálnyit, hasonlóan, mint a rizottónál. Mielőtt újabb adag vizet adnánk hozzá, várjuk meg, míg az előzőt beszívja a tészta. Folyamatosan keverjük, nehogy leragadjon. A tészta kb. 8–10 perc alatt lesz "al dente".
3. Közben egy kisebb edényben főzzük meg a lóbabot és a cukkinit 200 ml vízben, a fűszerezve az olaszos fűszersóval. Fedő alatt, közepes lángon főzzük kb. 10 percig, amíg megpuhulnak. A spenótot csak az utolsó 2–3 percben adjuk hozzá, hogy épp csak összeessen.
4. Az elkészült zöldségeket a főzőlével együtt tegyük turmixgépbe. Ha szükséges, adjunk hozzá egy kevés vizet a könnyebb turmixoláshoz. Dolgozzuk teljesen simára, krémes állagúra.
5. A zöldségkrémet öntsük vissza az orzós serpenyőbe, keverjük össze, és főzzük további 2 percig. Adjuk hozzá a főzőtejszínt és a reszelt parmezánt, majd keverjük egyneműre. Főzzük még 1–2 percig, amíg a szósz besűrűsödik és a tészta átveszi az ízeket. Ízesítsük sóval, frissen őrölt borssal ízlés szerint.

TIPP: Azonnal tálaljuk, friss petrezselyemmel vagy bazsalikommal megszórva, és kínáljunk mellé extra parmezánt is.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

320 g	Orzo tészta
2 ek	Olívaolaj
1 fej	Vöröshagyma
1 db	Cukkini (kb. 250–300 g)
200 g	Lóbab (fava bab)
100 g	Friss spenót
700 ml	Víz
100 ml	Főzőtejszín
50 g	Reszelt parmezán
1.5 tk	Olaszos fűszersó
	Friss petrezselyem vagy bazsalikom a tálaláshoz