

One Pot Orzo Rezept mit Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 800 ml [Gemüsebrühe](#)
- 400 g gehackte Tomaten
- 200 g Orzo Nudeln (auch Kritharaki genannt)
- 2 Tomaten
- 2 EL Frischkäse
- 2 EL Parmesan (gerieben)
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in kleine Würfel und brate sie in Olivenöl an.
2. Gib das Tomatenmark dazu. Rühre die Gemüsebrühe an und die gehackten Tomaten unter. Gib die Orzo Nudeln dazu. und koche alles ohne Deckel für 15-20 Minuten. Rühre dabei regelmäßig um.
3. Wasche die beiden Tomaten und schneide sie in kleine Würfel. Rühre sie mit dem Frischkäse und dem Parmesan unter das Orzo Gericht. Schmecke es mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

