

Rezept für Orzotto mit Zucchini und Feta



Zutaten für 4 Personen

- 4 rote Zwiebeln (70 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 200 Gramm Perlgerste
- 4 TL Olivenöl
- 1 Liter Hühnerbrühe (klar; oder Bio-Gemüsebrühe)
- 160 Gramm getrocknete Tomaten (weich)
- 4 Zucchini (ca. 150 g)
- 160 Gramm Feta
- schwarzer Pfeffer (grob)
- Muskat

Zubereitung – 30 Minuten

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Beides mit Perlgerste in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze kurz in Olivenöl andünsten. Brühe zugießen und 10 Minuten zugedeckt kochen. Orzotto zwischendurch ein paarmal umrühren.
2. Getrocknete Tomaten in Streifen, Zucchini in grobe Würfel schneiden und zum Orzotto geben. Weitere 10 Minuten unter Rühren garen.
3. Fetakäse zerkrümeln, die Hälfte unter das Orzotto rühren. Orzotto mit Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken und mit restlichem Feta bestreuen.