

Orzo Pfanne mit Hackfleisch, Gemüse und Käse

Einfach, herzhaft und voller Aroma

₽₽₽ Leicht

4 Portionen

(\) 25 min.



Orzo und Hackfleisch – ein Klassiker neu gedacht, der mediterranes Wohlgefühl versprüht. Die feinen Pasta-Körnchen verbinden sich mit einer würzigen Hackfleischsauce, vollgepackt mit aromatischen Tomaten, Kräutern und Parmesan. Inspiriert von der italienischen Küche, ist dieses Gericht nicht nur sättigend, sondern auch ein echtes Soulfood. Perfekt für den Feierabend, wenn es schnell gehen soll. Einfach, aromatisch und typisch italienisch.

Zutaten

300 g Orzo Pasta 400 g Rinderhackfleisch 1 rote Paprika

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

80 g getrocknete Tomaten in Öl

1 Hand voll Basilikum 500 g ORO di Parma Passata Rustica in der Glasflasche

600-700 ml Gemüsebrühe

100 g Sahne

60 g Parmesan

1 TL Paprika edelsüß

Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Zwiebel, Knoblauch, Paprika, getrocknete Tomaten

Zwiebel, Knoblauch, Paprika und getrocknete Tomaten klein schneiden, Basilikum hacken und Parmesan reiben.

Schritt 2: Die Zubereitung

Zutaten: Olivenöl, Rinderhackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Orzo Pasta, Gemüsebrühe, ORO di Parma Passata Rustica, Paprika, getrocknete Tomaten

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Hackfleisch anbraten, dann Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Orzo, Gemüsebrühe und Passata dazugeben und 3 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, dann Paprika und getrocknete Tomaten hinzufügen und weitere 7 Minuten abgedeckt garen.

Schritt 3: Das Finale

Zutaten: Sahne, Parmesan, Basilikum, Paprika edelsüß, Salz und Pfeffer

Zum Schluss Sahne, Parmesan, Basilikum sowie Paprikapulver, Salz und Pfeffer unterrühren, abschmecken und direkt servieren.

Verwendete Produkte:

