



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

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

Schritt 2: Die Zubereitung

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

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

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte