

Orzo-Tomaten-Feta-Pampe

Zutaten (3 Portionen):

200 g Orzo
400 g Dosentomaten
150 g Fetakäse
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
Olivenöl
800 ml Gemüsebrühe
Chili
1 TL Piment
1 ½ TL getrockneter Oregano
3 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 Zitrone
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und im Olivenöl glasig dünsten (direkt im Bräter schon). Tomatenmark hinzugeben, eine Minute braten, danach Piment, Oregano und Chili reinmischen und mitanbraten.

Dosentomaten, Gemüsebrühe und den Saft einer Zitrone dazupacken, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen.

Orzo reinschütten und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit nicht verpickt oder anbrennt.

Ggf. nochmals abschmecken.

In eine Suppenschüssel geben und den Fetakäse drüberbröseln.

