



Natürlich Portugal.

ORZOTTO MIT ROTE BETE, THYMIAN UND ORANGE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Rote Bete, geschält und geraspelt
300 g Nudelreis
½ EL getrockneter Thymian
1 kleine Gemüsezwiebel
2-3 Knoblauchzehen
1 EL Balsamico
2 EL Natives Olivenöl extra
1 TL grobes Meersalz

½ Würfel Gemüsebrühe
Schale einer unbehandelten Orange
3-4 Handvoll Rucola
100 g Feta oder eine vegane Alternative (optional)
Geröstete gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse oder Mandeln)
Etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG

Olivenöl in einer großen tiefen Pfanne oder einem Topf erwärmen. Gemüsezwiebel und Knoblauch fein hacken, dann mit dem Thymian und Nudelreis anschwitzen. Geraspelte Rote Bete, Balsamico, Meersalz und ca. 850 ml Wasser dazugeben, den Brühwürfel hineinkrümeln und alles gut vermengen.

Das Ganze zugedeckt zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen, bis die Pasta gar und das Wasser verkocht ist. Ab und zu umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Erscheint dir das Orzotto etwas zu dick, gib noch einen Schluck Wasser hinzu – es sollte die Konsistenz von Risotto haben.

Auf vorgewärmte Teller geben und mit den Zesten einer unbehandelten Orange, etwas Rucola, zerkrümeltem Feta, gerösteten Nüssen und einem guten Schuss Olivenöl anrichten.

TIPP: Statt Nudelreis kannst du auch unseren Carolinoreis verwenden und ein Risotto daraus zaubern!

BOM APETITE!

(Quelle: www.annajones.co.uk)