

# Vorspeise

Tomaten Orzo Risotto mit Kefalotyri

Zutaten:

500 g Kritharaki  
100 ml Olivenöl  
0.1 Bund Petersilie, glatt  
1 St. Zwiebel  
1 l Gemüsebrühe  
150 g Kefalotyri  
50 g Butter  
100 g Tomaten

Zubereitung:

Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten. Kritharaki zugeben, kurz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, kochen bis alles fast aufgenommen ist. Tomaten würfeln, am Ende mit Käse und Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie servieren.