

Vorspeise

Tomaten Orzo Risotto mit Kefalotyri

Zutaten:

200 g Kritharaki

100 ml Olivenöl

0.1 Bund Petersilie, glatt

1 St. Zwiebel

1 l Gemüsebrühe 2 Bund bei 20Pax

120 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.