

Rezept

Kürbis-Orzotto mit Spinat

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 min



Zutaten

750 g Muskatkürbis

400 g Orzo Nudeln

100 ml Milch

1 Packung (à 70 g) iglo Zwiebel-Duo

4 EL Butter

150 ml Weißwein

600 ml Gemüsebrühe

100 g Parmesan

200 g iglo Blattspinat

4 EL Frischkäse

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Muskatkürbis waschen und in Spalten schneiden. Die Spalten auf ein Backblech legen und ca. 30 min weich backen. Aus dem Ofen nehmen und mit der Milch pürieren.
2. Butter in eine Pfanne geben und das **iglo Zwiebel-Duo** glasig andünsten. Die Orzo Nudeln ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsebrühe hinzufügen und ca. 10 min köcheln lassen. Geriebener Parmesan zusammen mit dem Kürbispüree den Orzo Nudeln unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 min ziehen lassen, bis die Brühe vollständig verkocht ist.
3. Den **iglo Blattspinat** nach Packungsanweisung zubereiten. Frischkäse mit einem Löffel cremig rühren. Das Orzotto sofort servieren und mit Spinat und Frischkäse anrichten. Mit Thymian und Parmesan garnieren.

Pro Portion: ca. 2626 kj, 625 kcal, E 25 g, F 19 g, KH 79 g