

ZUCCHINI-ZITRONEN-ORZO MIT GERÖSTETEN MANDELN & SCHAFSKÄSE

FÜR 4 PERSONEN

DAUER: gesamt ca. 30 Minuten

SCHWIERIGKEIT: leicht

ZUTATEN:

Für das Orzo:

300 g Orzo (Kriitharaki)

2 Zucchini

1 Bio-Zitrone

1 Knoblauchzehe

1 rote Zwiebel

2 EL Olivenöl

40 g Mandeln

1 Bund Petersilie

150 g Schafskäse

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Tipp

Für noch mehr Frische kurz vor dem Servieren etwas zusätzliche Zitronenschale über das Orzo reiben.

Wer mag, kann einen Teil der Zucchini auch roh unterheben – das sorgt für extra Biss und eine besonders sommerliche Note.

1. Schritt

Orzo nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, anschließend abgießen und etwas Kochwasser auffangen.

2. Schritt

Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Beiseitestellen.

3. Schritt

Zucchini grob raspeln oder in feine Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel hacken. Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen.

4. Schritt

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch darin 4–5 Minuten anbraten. Orzo hinzufügen und mit Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb vermengen. Falls nötig etwas Kochwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Schritt

Petersilie grob hacken und unterheben. Orzo auf Teller verteilen und mit gerösteten Mandeln und zerbröseltem Schafskäse servieren.