

Orzo mit Feta und Tomaten

Kategorien: Pasta, Tomaten, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

200	ml	Orzo (reisförmige Nudeln)
1 1/2		Olivenöl
		Getrennte Verwendung!
66 2/3	ml	Pinienkerne
1	klein.	Knoblauchzehe
100	ml	Glattblättrige Petersilie
		Die Blättchen; dicht
		In die Tasse gedrückt
200		Kirschtomaten
125		Fetakäse
1 1/2		Rotweinessig
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Einen 4-Liter Pastatopf zu drei Vierteln mit gesalzenem Wasser füllen und zum Kochen bringen.

Pinienkerne in einer kleinen schweren Pfanne mit 1/2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rösten, bis sie Farbe annehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Knoblauch zerdrücken, Petersilie (nicht zu fein] hacken. Tomaten vierteln, den Schafskäse grob zerbröckeln. Aus Knoblauch, Petersilie, Essig, dem verbleibenden EL Olivenöl und Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel eine Sauce rühren. Tomaten und Feta zugeben und vorsichtig wenden, damit sich alles vermischt.

Pasta al dente kochen. In ein großes Sieb gießen, abtropfen lassen, dann mit etwas kaltem Wasser durchspülen, bis sie gerade noch warm sind. Gut abtropfen lassen und zu der Tomatenmischung geben, vermischen.

Orzo auf zwei Teller häufen und mit den Pinienkernen bestreuen.