

Orzo-Eintopf

MEHR AUF WWW.HOEVELGRILLER.DE

Zutaten

- 2 EL Olivenöl
- 250 g Orzo-Reisnudeln
- 2 Möhren
- 3 Stangen Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 4 braune Champignons
- 400g stückige Tomaten
- 1200 ml Gemüsebrühe
- 75g Spinat
- ital.Gewürze
- Parmesankäse



Der Hövelgriller

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden
- Champignons in Streifen schneiden
- Sellerie und Möhren klein schneiden
- Öl erhitzen und Zwiebeln anschwitzen
- Sellerie, Knoblauch, Möhren und Champignons hinzugeben.
- 5 Minuten anbraten
- Nudeln, Gewürze und Tomaten hinzu und aufkochen
- Gemüsebrühe zugiessen
- 12 Minuten köcheln lassen
- Spinat hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen
- Parmesan ausstreuen, fertig!

INSTAGRAM @HOEVELGRILLERBBQ