

## Rezept

### Orzotto mit Erbsen & Karotten Rahm

Personen: 2

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten



#### Zutaten

- 2 EL Margarine
- 2 EL iglo Zwiebel-Duo**
- 2 EL iglo Knoblauch-Duo**
- 250 g Orzo Nudeln
- 400-500 ml Gemüsebrühe
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1/2 Packung (à 480 g) iglo Erbsen & Karotten in Rahm**
- 3 EL veganer Parmesan
- Salz, Pfeffer
- Frisches Basilikum

#### Zubereitung

1. Die Margarine in einem Topf erwärmen. **iglo Zwiebel Duo** und **iglo Knoblauch Duo** hinzugeben und andünsten. Die Orzo-Nudeln dazugeben und 3-5 Minuten braten.
2. Mit der Hälfte der Gemüsebrühe aufgießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln die Flüssigkeit aufgesogen haben. Die restliche Brühe hinzugeben und die **iglo Erbsen & Karotten in Rahm** einrühren. Weitere 6-7 Minuten köcheln lassen.
3. Mit Zitronensaft, veganem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Orzotto mit frischem Basilikum garnieren.

Pro Portion ca. 2666 kJ, 637 kcal, E 23 g, F 20 g, KH 84 g