Veggie Orzo Pfanne mit Pilzen

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 4 Personen

Zutaten

250 g Orzo Pasta

250 g Champignons

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

600 ml Gemüsebrühe

100 ml Milch

50 g Parmesan, gerieben

100 g Babyspinat

200 g Sonnenblumenhack

1 Teelöffel Ostmann Let´s Do Like Hack

Etwas Öl

Zubereitung

1. Das Sonnenblumenhack nach Packungsangabe vorbereiten.

2. Zuerst die Zwiebel anschwitzen, dann gehackten Knoblauch, Sonnenblumenhack und die geschnittenen

Pilze dazu geben. Mit Let’s Do Like Hack würzen.

3. Die trockene Orzo Pasta dazugeben und kurz anrösten. Dann mit Gemüsebrühe auffüllen und die Pasta al Dente kochen, ca. 7 Minuten.

4. Die Milch, den Babyspinat und den Parmesan dazugeben und nochmals kurz aufkochen. Sobald der Spinat geschrumpft und die Sauce cremig ist, ist die Orzo Pasta fertig.