

# Gorgonzola-Lauch-Orzotto mit Eigelb, Ofentomaten

**Für zwei Personen**

**Für das Orzotto:**

160 g Orzo-Nudeln	1 Stange Lauch	2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	50 g Butter
60 g Gorgonzola	350 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein
1-2 Zweige Petersilie	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Ofentomaten:**

2 Tomatenrispen à 8 Tomaten	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer
-----------------------------	------------------	---------------

**Für das Eigelb:**

2 Eier	Öl	Paniermehl, Salz
--------	----	------------------

**Für das Lauchstroh:**

Lauch, von oben	Öl	Mehl, Salz
-----------------	----	------------

**Für die Sonnenblumenkerne:** 1 EL Sonnenblumenkerne

**Für das Orzotto:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Lauch in Ringe schneiden und gründlich waschen. Etwas Lauch für das Lauchstroh beiseitelegen. Petersilie hacken.

In einem Topf Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten, bis sie glasig sind. Lauchringe hinzugeben und weitere 3-5 Minuten weich dünsten. Orzo hinzugeben und kurz mitrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und rühren bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Gemüsefond nach und nach hinzufügen, dabei gelegentlich umrühren. Pasta etwa 10-12 Minuten köcheln, bis sie cremig und al dente ist.

Den Topf vom Herd nehmen, Gorgonzola und gehackte Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und wenn nötig einer Prise Zucker abschmecken.

**Für die Ofentomaten:**

Tomatenrispen waschen und mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und in einer ofenfesten Form 20-25 Minuten backen.

**Für das Eigelb:**

Eier trennen. Eigelb vorsichtig in Paniermehl wälzen und anschließend in heißem Fett (140 Grad) für wenige Sekunden frittieren. Mit Salz würzen.

**Für das Lauchstroh:**

Lauch in sehr feine Streifen schneiden, in Mehl wälzen und 40-50 Sekunden in heißem Fett ausbacken, bis diese knusprig sind. Mit Salz würzen.

**Für die Sonnenblumenkerne:**

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Sophia Leidhold am 25. August 2025