

Orzo-Pfanne mit Bacon-Topping, Rotkohl-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Orzopfanne:

200 g Rinderhackfleisch	150 g Orzo-Nudeln	250 g passierte Tomaten
3 getrock. Öl-Tomaten	2 Gewürzgurken	1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel	20 g Frischkäse	20 g Emmentaler
30 g Cheddar	250 ml Gemüsesfond	25 g Tomatenketchup
1 EL m.-scharfer Senf	Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver
Oregano, Thymian	Majoran, Basilikum	Salz, Pfeffer

Bacon-Topping:

5 Scheiben Bacon

Rotkohl-Orangen-Salat:

100 g Rotkohl	1 Orange, Filets, Abrieb	2-3 EL Walnusskerne
10 ml Weißweinessig	1 TL dunkler Balsamico	20 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Vanillezucker	Salz	Pfeffer

Garnitur:

1 Gewürzgurke	1 getrock. Öl-Tomaten
---------------	-----------------------

Orzopfanne:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz anschwitzen.

Rinderhackfleisch hinzufügen und kräftig anbraten, bis es krümelig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Passierte Tomaten, Ketchup, Senf und den Fond dazugeben und gut verrühren. Orzo-Nudeln einstreuen, den Deckel auflegen und alles bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Gewürzgurken und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Emmentaler und Cheddar grob reiben. Nach der Garzeit der Nudeln die Gewürzgurken und die getrockneten Tomaten unterheben. Anschließend Frischkäse, Emmentaler und Cheddar hinzufügen, alles gut vermengen und den Käse schmelzen lassen. Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bacon-Topping:

Bacon in einer Pfanne kross braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zerkleinern.

Rotkohl-Orangen-Salat:

Essig, Öl, Balsamico und Pfeffer vermischen. Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit dem Dressing verrühren. 1 TL Salz und Vanillezucker hinzugeben und den Salat 5 Minuten ziehen lassen.

Orange filetieren und die Filets hinzugeben. Restlichen Saft über dem Salat auspressen. Walnüsse hacken und unter den Salat heben.

Garnitur:

Gurke und Tomate klein schneiden und das Gericht damit garnieren.

Katharina Artkamp am 02. Februar 2026