

Orzopasta mit Tomatensauce, Kreuzkümmel und Feta

Nach Clare Lattin und Tom Hill „Koch doch einfach“

Zutaten für 2 Personen:

500g [ingelegte Tomaten](#)

50ml [Olivenöl](#), extra
virgine

1TL [Kreuzkümmel](#)

1TL [Schwarzkümmel](#)

1 kleine Zwiebel,
gewürfelt

1 Knoblauchzehe,
zerdrückt

1TL getrocknete
[Paprikaflocken](#)

1 [Lorbeerblatt](#)

1TL [Paprikapulver](#)

120g [Orzopasta](#) aus
Hartweizengries
(Rustichella)

100g Feta

Einige frische
Oreganoblätter

[Salz](#) und frisch
gemahlener [schwarzer
Pfeffer](#)

In einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze die Kreuz- und die Schwarzkümmelsamen in Olivenöl leicht anrösten, dann die Zwiebel hinzufügen und weich braten. Den Knoblauch, die Paprikaflocken, das Lorbeerblatt und das Paprikapulver zugeben und etwa 10 Minuten simmern lassen. Wenn Sie es etwas flüssiger mögen, geben Sie noch etwas Wasser hinzu. Lorbeerblatt wird nicht mehr benötigt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eingelegte Tomaten grob schneiden und zu den restlichen Zutaten geben.

In der Zwischenzeit Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Orzo-Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen und abgießen. Pasta mit der Tomatensauce vermengen.

Einige Minuten durchziehen lassen, auf zwei Teller verteilen, mit Feta und frischem Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

