



## ZUCCHINI-ZITRONEN-ORZO MIT GERÖSTETEN MANDELN UND SCHAFSKÄSE

Sommerlich, mediterran und herrlich unkompliziert. Passt perfekt zum Grillabend, als Beilage oder einfach solo auf dem Balkon.

FÜR 4 PERSONEN

DAUER: gesamt ca. 30 Minuten

SCHWIERIGKEIT: leicht

### Zutaten:

- 300 g Orzo (Nudelreis/Kritharaki)
- 2 Zucchini
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Mandeln
- 1 Bund Petersilie
- 150 g Schafskäse
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### 1. Schritt

Orzo nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, anschließend abgießen und etwas Kochwasser auffangen.

### 2. Schritt:

Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Beiseitestellen.

### 3. Schritt:

Zucchini grob raspeln oder in feine Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel hacken. Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen.

### 4. Schritt:

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch darin 4–5 Minuten anbraten. Orzo hinzufügen und mit Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb vermengen. Falls nötig etwas Kochwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 5. Schritt:

Petersilie grob hacken und unterheben. Orzo auf Teller verteilen und mit gerösteten Mandeln und zerbröseltem Schafskäse servieren.

### Tipp:

Für noch mehr Frische kurz vor dem Servieren etwas zusätzliche Zitronenschale über das Orzo reiben. Wer mag, kann einen Teil der Zucchini auch roh unterheben – das sorgt für extra Biss und eine besonders sommerliche Note.