

Pasta-Risotto mit Speck und Erbsen

(nach einem Rezept von Nigella Lawson, aus ihrem italienischen Kochbuch «Nigellissima»)

Zutaten: (2 – 4 Pers.)

- 150 Gramm Speckwürfeli
- 150 Gramm tiefgefrorene Erbsen
- 250 Gramm Orzo Pasta (auch bekannt unter den Namen Kritharaki oder Risoni)
- 6 ¼ dl kochendes Wasser
- Salz und Pfeffer
- 15 Gramm Butter
- 30 Gramm frisch geriebenen Parmesan
- 2 Esslöffel Oliven

Zubereitung:

- Kochen Sie das Wasser auf.
- Das Öl in einem grossen Kochtopf erhitzen und die Speckwürfeli anbraten.
- Die gefrorenen Erbsen dazugeben und kurz mitbraten.
- Die Orzo Pasta zugeben und gut umrühren, bis die Pasta schön mit Öl überzogen ist.
- Das kochende Wasser zugeben und vorsichtig salzen.
- Die Pasta auf mittlerer Hitze garen.
- Während des Kochprozesses die Pasta ab und zu umrühren und wenn nötig etwas Wasser dazugeben.
- Nach 10 Minuten testen ob die Pasta gar ist («al dente»), dann die Butter und den Parmesan dazugeben und die Pasta noch einmal gründlich umrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.