

# Cremige Orzo Topf mit Brokkoli und Käse

---



## Zutaten für 4 Personen

- 180 g Reismudeln
- 300 g Brokkoliröschen (frisch oder TK)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 700 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Käse (nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

## Zubereitung

- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Knoblauch schälen und pressen oder fein hacken.
- Frischen Brokkoli in Röschen teilen und waschen.
  - TK-Brokkoli vorher auftauen.
- Butter in einem Topf schmelzen.
- Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
- Reismudeln (Orzo) zugeben und kurz mit anbraten.
- Mit Gemüsebrühe aufgießen.
- Ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
- Brokkoliröschen unterheben.
- Weitere ca. 5 Minuten mit kochen, bis Brokkoli gar ist.
- Sahne und geriebenen Käse einrühren.
- Rühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.
- Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken.
- Servieren.