

## **Lauwarmer Orzo-Salat** – von Sarah Loesener

### **Zutaten** (2 Personen)

150 g Orzo-Nudeln  
4 Zweige Basilikum  
1/2 Zitrone  
1 Gurke  
1 Knoblauchzehe  
1 rote Zwiebel  
1 Pfirsich  
1 Nektarine  
125 g Feta  
Salz, Pfeffer und Olivenöl  
Optional Pesto

### **Zubereitung**

Alle Zutaten bereitstellen. Obst, Gemüse und Kräuter waschen und putzen. In einen kleinen Topf reichlich Wasser geben, salzen und einmal aufkochen lassen. Orzo-Nudeln darin ca. 8 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb gießen und ein wenig mit kaltem Wasser abschrecken. Basilikum trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Zitronenhälfte auspressen. Gurke nach Belieben schälen, längs halbieren, das Innere mit einem Löffel herauschaben und in Halbmond-Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen, beides in feine Streifen schneiden. Pfirsich und Nektarine halbieren und ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Würfel auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene im Backofen auf 220 Grad Ober/-Unterhitze (Umluft 200 Grad) ca. 6 Min. backen.

Währenddessen in einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln 4 bis 5 Min. glasig andünsten. Knoblauch dazugeben und 1 bis 2 Min. mitbraten; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen, Orzo-Nudeln, Pfirsich-, Nektarinenwürfel, Gurkenscheiben, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Olivenöl hineingeben und gut vermengen. Feta zerkleinern, über dem Salat verteilen und vorsichtig unterheben.

Orzo-Salat anrichten, Basilikum darüber streuen und genießen.

Tipp: Ich gebe immer noch etwas (selbstgemachtes) Basilikum-Pesto dazu. Das verleiht dem Salat noch mehr Frische und rundet das Gericht perfekt ab.