Orzo-Tomaten-Feta-Pampe

Zutaten (3 Portionen):

200 g Orzo
400 g Dosentomaten
150 g Fetakäse
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
Olivenöl
700 ml Gemüsebrühe
Chili
1 TL Piment
1 ½ TL getrockneter Oregano
3 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 Zitrone
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und knoblauf kleinschneiden und im Olivenöl glasig dünsten.
Tomatenmark hinzugeben, eine Minute braten, danach Piment, Oregano und Chili hinzugeben und mitanbraten.
Dosentomaten, Gemüsebrühe und den Saft einer Zitrone hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen.
Orzo dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, damits nicht verklebt oder anbrennt.
Ggf. nochmals abschmecken.
In Suppenschüssel geben und den Fetakäse drüberbröseln.