

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Katharina Artkamp

**Orzo-Pfanne "Cheeseburger-Style" mit Bacon-Topping
und Rotkohl-Orangen-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Orzopfanne:

200 g Rinderhackfleisch
 150 g Orzo-Nudeln
 250 g passierte Tomaten
 3 getrocknete Tomaten in Öl
 2 Gewürzgurken
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Zwiebel
 20 g Frischkäse
 20 g Emmentaler
 30 g Cheddar
 250 ml Gemüsefond
 25 g Tomatenketchup
 1 EL mittelscharfer Senf
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver
 1 Prise gemahlener Oregano
 1 Prise gemahlener Thymian
 1 Prise gemahlener Majoran
 1 Prise gemahlener Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch kurz anschwitzen. Rinderhackfleisch hinzufügen und kräftig anbraten, bis es krümelig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Passierte Tomaten, Ketchup, Senf und den Fond dazugeben und gut verrühren. Orzo-Nudeln einstreuen, den Deckel auflegen und alles bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Gewürzgurken und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Emmentaler und Cheddar grob reiben. Nach der Garzeit der Nudeln die Gewürzgurken und die getrockneten Tomaten unterheben. Anschließend Frischkäse, Emmentaler und Cheddar hinzufügen, alles gut vermengen und den Käse schmelzen lassen. Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bacon-Topping:

5 Scheiben Bacon

Bacon in einer Pfanne kross braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zerkleinern.

Für den Rotkohl-Orangen-Salat:

100 g Rotkohl
 1 Orange, Filets & Abrieb
 2-3 EL Walnusskerne
 10 ml Weißweinessig
 1 TL dunkler Balsamicoessig
 20 ml Sonnenblumenöl
 1 Prise Vanillezucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Essig, Öl, Balsamico und Pfeffer vermischen. Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit dem Dressing verrühren. 1 TL Salz und Vanillezucker hinzugeben und den Salat 5 Minuten ziehen lassen.

Orange filetieren und die Filets hinzugeben. Restlichen Saft über dem Salat auspressen. Walnüsse hacken und unter den Salat heben.

Für die Garnitur:

1 Gewürzgurke
 1 getrocknete Tomaten in Öl

Gurke und Tomate klein schneiden und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.