**Orzo met spinazie en kaas van Emiel**

Nodig:

1 (rode) ui

1 teen knoflook

150 gram orzo

2 tomaten

250 gram spinazie

handje geraspte Parmezaanse kaas

350 ml bouillon (groenten)

1 theelepel (gedroogde) basilicum

zout

peper

Bereiding:

Snipper de ui en snijd de tomaten en spinazie in stukjes. Verwarm een beetje boter in een (hapjes)pan en fruit de ui met 1 uitgeperste teen knoflook. Voeg na 2 minuten de tomaten toe en bak dit een paar minuten mee. Vervolgens kan de orzo erbij en meng je alles goed door elkaar. Na 1 minuut voeg je de bouillon en basilicum toe en breng je het geheel aan de kook. Kook de orzo ongeveer 8 minuten (staat op de verpakking van de orzo). Vergeet niet om zo nu en dan te roeren. Daarna voeg je de spinazie toe en bak je het geheel nog een paar minuten. Zet het vuur uit en voeg naar smaak wat geraspte Parmezaanse kaas en zout en peper toe.