

## ***Fregola Sarda (2 Personen)***

### ***Zutaten:***

1	Zwiebel, klein
10 g	Olivenöl
180 g	Fregola Sarda
100 g	Tomaten, getrocknet
3.5 dl	Bouillon
40 g	Parmesan, gerieben
	Salz & Pfeffer

### ***Zubereitung:***

- Zwiebel hacken und Tomaten klein schneiden.
- Zwiebeln im Öl dunsten und Fregola begeben und kurz mit dünsten.
- Tomaten begeben und mit der Bouillon ablöschen, würzen mit Salz und Pfeffer.
- 15min auf niedriger Stufe köcheln lassen und am Ende mit dem Parmesan verfeinern.