

Orzo-Salat mit mediterran gewürzten Garnelen

frischer Gurke, Tomatendressing und Joghurtdip

High Protein | unter 650 Kalorien | Thermomix übernimmt alles • 639 kcal • Tag 2 kochen



Garnelen



Gewürzmischung
„Hello Soufflaki“



kleine Salatgurke



Tomate



Knoblauchzehe



gerebelter Oregano



Orzo-Nudeln



Gemüsebrühe



Tomatenpesto



Sahnejoghurt



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Garnelen mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Essig*, Öl*, Olivenöl*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 kleine Schüsseln und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--------------------------------------|-------|---------|-------|
| Garnelen 5) | 150 g | 200 g | 300 g |
| Gewürzmischung „Hello Souflaki“ | 2 g** | 3 g** | 4 g |
| kleine Salatgurke | 1 | 2 | 2 |
| Tomate NL ES BE PL MA | 2 | 3 | 4 |
| Knoblauchzehe ES | 2 | 3 | 4 |
| geriebener Oregano | 1 g** | 1,5 g** | 2 g |
| Orzo-Nudeln 15) | 180 g | 240 g | 360 g |
| Gemüsebrühe 10) | 6 g | 8 g | 12 g |
| Tomatenpesto 14) | 50 g | 75 g | 100 g |
| Sahnejoghurt 7) | 75 g | 100 g | 150 g |

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 600 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 445 kJ/106 kcal | 2672 kJ/639 kcal |
| Fett | 2,64 g | 15,85 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 0,80 g | 4,82 g |
| Kohlenhydrate | 12,37 g | 74,36 g |
| – davon Zucker | 1,46 g | 8,78 g |
| Eiweiß | 4,28 g | 25,70 g |
| Salz | 0,520 g | 3,128 g |

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **5)** Krebstiere **7)** Milch (einschließlich Laktose) **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko



Orzo garen

Orzo-Nudeln in den Gareinsatz geben und Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen. 1,100 g **Wasser***, **Gemüsebrühpulver**, 1,5 TL **Salz*** und 10 g **Öl*** in den Mixtopf zugeben und **20 Min./Varoma/Stufe 3** garen.

Tipp: Sollte das Wasser in den Mixtopfdeckel hochkochen, gib noch ein Schluck Öl* dazu.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Gemüse schneiden

Enden der **Gurke** entfernen. **Gurke** längs halbieren und die **Kerne** mit einem Löffel herauschaben. **Gurkenkerne** in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.

Gurkenhälften quer in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

Tomate halbieren, den Strunk entfernen und **Tomate** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Tomaten und **Gurken** in eine große Schüssel geben.

Knoblauch abziehen.



Für den Salat

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Orzo-Nudeln** kurz mit kaltem **Wasser** abspülen. Dann in die Schüssel zum **Gemüse-Mix** zugeben.

Mixtopf kalt spülen und trocknen.



Salat vollenden

Tomatenpesto, beiseitegestellte **Gurkenkerne**, etwas **Oregano**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 8** pürieren. Anschließend **Dressing** in die große Schüssel zu den **Orzo-Nudeln** geben, alles gut vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Oregano ist sehr intensiv. Dosiere ihn vorsichtig.

Mixtopf spülen und trocknen.



Für die Garnelen

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** und **Gewürzmischung** „Hello Souflaki“ zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Garnelen** zugeben und **4 Min. [5 Min. | 5 Min.]/120 °C/↻/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Joghurt** in einer kleinen Schüssel mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Orzo-Salat vor dem Anrichten mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf tiefen Tellern verteilen. **Garnelen** darauf anrichten, **Joghurtdip** dazu reichen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

