

Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen

dazu gebackene Kirschtomaten

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 687 kcal • Tag 3 kochen



Orzo-Nudeln



Champignons



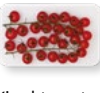
Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Tomatenpesto



geriebener Hartkäse



Basilikum



Thymian



Mozzarella



Babyspinat



Gemüsebrühe



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne mit Deckel, 1 Knoblauchpresse, 1 Messbecher und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Orzo-Nudeln 15	180 g	240 g	360 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9	1,5 g**	2,25 g**	3 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Tomatenpesto 14	25 g	50 g	50 g
geriebener Hartkäse 7 8	20 g	40 g	40 g
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
Mozzarella 7	1	1	2
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Gemüsebrühe 10	4 g	6 g	8 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. 640 g)
Brennwert	452 kJ/108 kcal	2874 kJ/687 kcal
Fett	4,56 g	29,01 g
– davon ges. Fettsäuren	1,64 g	10,41 g
Kohlenhydrate	11,61 g	73,84 g
– davon Zucker	1,54 g	9,79 g
Eiweiß	4,83 g	30,69 g
Salz	0,473 g	3,010 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: **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf **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 **ES:** Spanien



Gemüse vorbereiten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Champignons vierteln oder achteln, in eine große Schüssel geben, mit der Hälfte [drei Viertel | **gesamtem**] „Hello Smoky Paprika“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.



Gemüse backen

Thymianblätter abzupfen und **Basilikumblätter** fein hacken (Stiele nicht wegwerfen).

Mit 450 ml [650 ml | 900 ml] heißem **Wasser*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.

Marinierte **Champignons** und **Kirschtomatenhälften** nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Kirschtomatenhälften mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** würzen und alles ca. 20 Min. backen.



Orzo braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

Zwiebelstreifen darin 2 – 3 Min. anbraten.

Tomatenpesto, **Thymianblätter**, **Orzo-Nudeln** und **Basilikumstiele** zugeben.

Knoblauch hineinpressen und alles weitere 2 – 3 Min. braten.



Orzo verfeinern

Orzo-Nudeln mit der vorbereiteten **Gemüsebrühe** ablöschen und mit geschlossenem Deckel 12 – 14 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Tipp: Sollte das Wasser zu schnell verdunsten, gib Schluck für Schluck mehr Wasser dazu.



Orzo vollenden

Mozzarella in ca. 1 cm Stücke zupfen.

Wenn die **Orzo-Nudeln** gar sind, gehackte **Basilikumblätter**, **Mozzarellastücke** und die Hälfte des geriebenen **Hartkäses** unterrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Basilikumstiele entfernen.

Zum Schluss den **Babyspinat** portionsweise unterheben.



Anrichten

Orzo-Nudel-Risotto auf Teller verteilen, mit rauchigen **Champignons**, gebackenen **Kirschtomaten** und restlichem **Hartkäse** toppen.

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>

