

Orzo-Salat mit mediterran gewürzten Garnelen

frischer Gurke, Tomatendressing und Joghurtdip

unter 650 Kalorien | High Protein | 25 – 35 Minuten • 620 kcal • Tag 2 kochen

21



Garnelen



Gewürzmischung
„Hello Soufflakti“



kleine Salatgurke



Tomate



Knoblauchzehe



geriebter Oregano



Orzo-Nudeln



Gemüsebrühpulver



Tomatenpesto



Naturjoghurt



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe den Fisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Weißweinessig*, Pfeffer*, Wasser*, Salz*, Öl*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 Messbecher, 1 Pürierstab, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel, Knoblauchpresse und 1 großen Topf mit Deckel

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
Gemüsebrühpulver 10)	6 g	8 g	12 g
Tomatenpesto 14)	50 g	75 g	100 g
Naturjoghurt 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	432 kJ/103 kcal	2596 kJ/620 kcal
Fett	2,3 g	13,9 g
– davon ges. Fettsäuren	0,6 g	3,6 g
Kohlenhydrate	12,5 g	74,9 g
– davon Zucker	1,5 g	8,9 g
Eiweiß	4,8 g	29 g
Salz	0,52 g	3,14 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 kochen

Erhitze 350 ml [550 ml | 700 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf 350 ml [550 ml | 700 ml] heißes **Wasser*** füllen und aufkochen lassen.

Orzo-Nudeln und **Gemüsebrühpulver** hineingeben und ca. 15 Min. bei niedriger Hitze unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis das **Wasser** aufgesogen und die **Orzo-Nudeln** gar sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

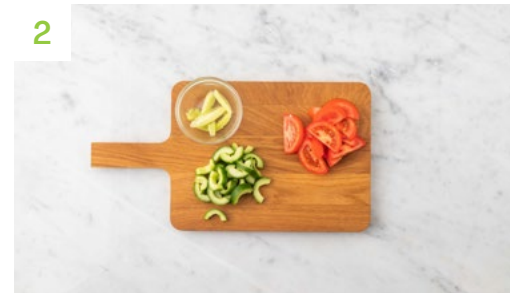


Orzo vollenden

Orzo-Nudeln nach der Garzeit in eine große Schüssel geben und mit dem **Dressing** vermengen.

Gurken, **Tomaten** und etwas geriebenen **Oregano** untermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Kurz beiseite stellen und abkühlen lassen.

Tipp: *Oregano schmeckt sehr intensiv, dosiere ihn vorsichtig.*



Gemüse schneiden

Gurke längs halbieren, die **Kerne** mit einem Löffel herauschaben und in einen Messbecher geben.

Gurkenhälften in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Tomate in 0,5 cm Scheiben schneiden.



Garnelen braten

Knoblauchzehe abziehen.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Garnelen, **Gewürzmischung „Hello Souflaki“** hineingeben, **Knoblauch** dazupressen und alles unter Rühren 2 – 3 Min anbraten, bis die **Garnelen** innen nicht mehr glasig sind. **Garnelen** mit **Pfeffer*** abschmecken.



Dressing zubereiten

Tomatenpesto, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig*** zu den **Gurkenkernen** in den Messbecher geben und alles mit einem Pürierstab zu einem **Dressing** pürieren.

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



Anrichten

Orzo-Salat vor dem Anrichten mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf tiefe Teller 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>

