

Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen dazu gebackene Kirschtomaten

Family Vegetarisch Thermomix kocht • 773 kcal • Tag 3 kochen



Orzo-Nudeln



Mozzarella



braune Champignons



Zwiebel



rote Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Tomatenpesto



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Gemüsebrühpulver



Basilikum



geriebener Thymian



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

Los geht's

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

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 2 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Orzo-Nudeln 15)	180 g	240 g	360 g
Mozzarella 7)	125 g	125 g	250 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
rote Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Tomatenpesto 14)	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	3 g	4,5 g**	6 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
gerebelter Thymian	1 g	1 g	1 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. 620 g)
Brennwert	519 kJ/124 kcal	3235 kJ/773 kcal
Fett	4,3 g	26,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2,2 g	13,9 g
Kohlenhydrate	11,7 g	73,1 g
– davon Zucker	1,6 g	9,9 g
Eiweiß	5,3 g	33,2 g
Salz	0,57 g	3,54 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 **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien



1 Gemüse backen

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

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

Kirschtomaten halbieren und mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** vermischen.

Champignons und **Kirschtomaten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und alles ca. 20 Min. im Backofen backen.



4 Orzo kochen

400 g [600 g | 800 g] heißes **Wasser***, **Gemüsebrühe**, **Tomatenpesto**, die Hälfte [drei Viertel | gesamten] **gerebelten Thymian**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel über den Mixtopfboden rühren, um die **Orzo-Nudeln** zu lösen.

Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **10 Min./98 °C/Reverse/Stufe 1** kochen.

Währenddessen **Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke zupfen.



2 Zerkleinern

Basilikum in grobe Stücke schneiden.

Basilikum und **Hartkäse** in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben, nochmal **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und **Basilikum-Hartkäse-Mischung** in eine kleine Schüssel umfüllen.



5 Orzo verfeinern

Orzo-Nudeln in eine große Schüssel umfüllen.

Die Hälfte der **Hartkäse-Basilikum-Mischung**, und **Mozzarellastücke** zugeben und unterheben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 Dünsten

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Orzo-Nudeln und 15 g [20 g | 25 g] **Öl*** zugeben. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **3 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen 400 ml [600 ml | 800 ml] **Wasser*** im Wasserkocher erhitzen.



6 Anrichten

Orzo-Nudel-Risotto auf Teller verteilen, mit **rauchigen Champignons**, gebackene **Kirschtomaten** und restlicher **Hartkäse-Basilikum-Mischung** 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>

