

Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen dazu gebackene Kirschtomaten

Family Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 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



geriebter Thymian



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

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

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
geriebener 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 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 „**Hello Smoky Paprika**“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

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



2 Gemüse backen

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.



3 Orzo braten

Basilikumblätter in Streifen schneiden (Stiele nicht wegwerfen).

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Zwiebelstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Tomatenpesto, die Hälfte [drei Viertel | gesamten] **geriebenen Thymian**, **Orzo-Nudeln** und **Basilikumstiele** zugeben.

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



4 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.

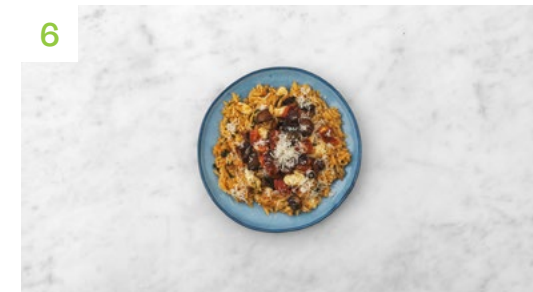


5 Orzo vollenden

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.



6 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>

