

Griechischer Orzo-Salat mit Kalamata-Oliven

dazu gebackener Hirtenkäse mit Honig-Walnuss-Haube

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 687 kcal • Tag 5 kochen

8



Hirtenkäse



Gewürzmischung
„Hello Souflaki“



Gurke



Tomate



Knoblauchzehe



Oregano



Petersilie



Orzo-Nudeln



Gemüsebrühe



Tomatenpesto



Walnüsse



Kalamata-Oliven
ohne Stein



Tomatenmark



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

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Essig*, Honig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 große Schüssel, 1 Backblech,
1 Messbecher, 1 Pürierstab, und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hirtenkäse 7	150 g	200 g	300 g
Gewürzmischung „Hello Souflaki“	4 g	6 g**	8 g
Gurke NL ES GR	1	1,5**	2
Tomate DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Oregano/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Orzo-Nudeln 15	180 g	240 g	400 g
Gemüsebrühe 10	6 g	8 g	12 g
Tomatenpesto 14	25 g	37,5 g	50 g
Walnüsse 24	20 g	40 g	40 g
Kalamata-Oliven ohne Stein	70 g	70 g	140 g
Tomatenmark	35 g	52,5 g	70 g
Wasser*, Essig*, Honig*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**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. 630 g)
Brennwert	455 kJ/109 kcal	2873 kJ/687 kcal
Fett	3,95 g	24,98 g
– davon ges. Fettsäuren	0,73 g	4,60 g
Kohlenhydrate	12,40 g	78,36 g
– davon Zucker	2,11 g	13,31 g
Eiweiß	5,24 g	33,14 g
Salz	0,763 g	4,820 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) **10** Sellerie **14** Schwefeldioxide und Sulfite **15** Weizen **24** Walnüsse

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **GR:** Griechenland



Orzo kochen

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

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

Orzo-Nudeln, **Gemüsebrühpulver** und die Hälfte von der **Gewürzmischung „Hello Souflaki“** hineingeben und 10 – 12 Min. bei niedriger Hitze unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis das **Wasser** aufgesogen und die **Orzo-Nudeln** gar sind.

Knoblauchzehe abziehen und 10 Min. im Ofen backen.



Hirtenkäse gratinieren

Hirtenkäse vorsichtig abwachsen und trockentupfen und in 2 [3 | 4] Stücke teilen.

Mit der restlichen **Gewürzmischung „Hello Souflaki“** einreiben und in eine Auflaufform legen.

Walnüsse in der Tüte grob zerkleinern und auf dem **Käse** verteilen.

1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** über die **Nüsse** verteilen. Grillstufe anstellen und den **Käse** im Ofen ca. 5 – 8 Min. backen, bis die **Nüsse** etwas Farbe annehmen.



Gemüse schneiden

Enden der **Gurke** entfernen. **Gurke** längs halbieren, die **Kerne** mit einem Löffel herausschaben und in den Messbecher aus Schritt 1 geben. **Gurkenhälften** quer in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

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

Blätter vom **Oregano** und der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

Oliven halbieren.



Salat fertigstellen

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

Gurken, **Tomaten**, **Oliven** und drei Viertel der gehackten **Kräuter** untermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für das Dressing

Knoblauchzehe in den Messbecher mit den **Gurkenkernen** geben.

Tomatenpesto, die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Tomatenmark** und 1 TL [1,5 EL | 2 TL] **Essig*** dazugeben und alles mit einem Pürierstab zu einem **Dressing** pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Orzo-Salat auf dem tiefen Teller verteilen und mit restlichen **Kräutern** toppen.

Honig-Walnuss-Käse darauf anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!

