



Orzo-Nudel-Risotto mit rauchigen Pilzen,

gebackenen Kirschtomaten, Babyspinat und Mozzarella



HELLO ORZO-NUDELN

Orzo-Nudeln sorgen kräftig für Verwirrung! Denn die häufig als "Reisnudeln" bezeichneten Nudeln werden gar nicht aus Reis, sondern aus Hartweizengrieß hergestellt.



Orzo-Nudeln



braune Champignons



Hartkäse ital. Art



Mozzarella



Rauchiges Gewürz



Zwiebel



Tomatenmark



Babyspinat



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Basilikum



Thymian

20 [25] min.

30 [35] min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Veggie

Zeit sparen

Sag Hello zu unserem "Orzotto"! So könnte unser Rezept nämlich heißen, da es wie ein Risotto gekocht wird, jedoch nicht mit Reis, sondern Orzo-Nudeln. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Während die marinierten Kirschtomaten und Pilze im Ofen schmoren, bereitest Du den Rest im Thermomix® zu. Der würzig-rauchige Geschmack wird die schönste Belohnung sein, die es nach einem langen Tag geben kann!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 große Schüsseln**, **Backpapier**, ein **Backblech** und **1 kleine Schüssel**.



1 GEMÜSE BACKEN

Braune Champignons je nach Größe vierteln oder achtern, in eine große Schüssel geben und mit **rauchigem Gewürz**, **Olivener Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

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

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



4 ORZOTTO KOCHEN

400 g [750 g] Wasser*, **1 TL [1½ TL] Gemüsebrühpaste***, **Tomatenmark**, **Thymianblättchen**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben. Mit dem Spatel über den Mixtopfboden rühren, um die **Orzo-Nudeln** zu lösen. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **7 Min. [8 Min.]/98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Anschließend ca. 5 Min. im Mixtopf quellen lassen. Währenddessen **Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke zupfen.



2 ZERKLEINERN

Blätter vom **Basilikum** abzupfen, die **Hälfte** der Blätter für die Deko beiseitelegen. **Basilikumstiele** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Die **Hälfte** der **Basilikumblätter** und **-stiele** in den Mixtopf geben. **Hartkäse** halbieren und zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben, wieder **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



5 ORZOTTO VERFEINERN

Babyspinat in eine zweite große Schüssel geben. **Orzo-Nudeln** aus dem Mixtopf zugeben und alles vermengen. Die **Hälfte** der **Hartkäse-Basilikum-Mischung**, **Mozzarellastücke**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und vermengen.



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. **15 g [25 g] Öl*** und **Orzo-Nudeln** zugeben.

Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **3 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen Blätter vom **Thymian** abzupfen.



6 ANRICHTEN

Orzo-Nudel-Risotto auf Teller verteilen, **rauchige Champignons** und gebackene **Kirschtomaten** darauf anrichten. Mit restlicher **Hartkäse-Basilikum-Mischung** bestreuen. Mit **Basilikumblättern** garnieren und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 4P |
|----------------------------|--------|-------|
| braune Champignons | 200 g | 400 g |
| Rauchiges Gewürz 10) 15) | 4 g | 8 g |
| Zwiebel DE | 1 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 2 |
| Kirschtomaten | 150 g | 300 g |
| Basilikum/Thymian | 10 g | 20 g |
| Tomatenmark | 1 EL ☞ | 2 EL |
| Orzo-Nudeln 1) | 200 g | 400 g |
| Hartkäse ital. Art 3) 7) | 20 g | 40 g |
| Mozzarella (Bocconcino) 7) | 125 g | 250 g |
| Babyspinat | 100 g | 200 g |

(Oliven-)Öl*, Salz*, Pfeffer*, Gemüsebrühpaste*, Zucker*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

| DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 g | 100 g | PORTION (ca. 700 g) |
|---------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 510 kJ/122 kcal | 3569 kJ/849 kcal |
| Fett | 6 g | 42 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 3 g | 15 g |
| Kohlenhydrate | 12 g | 82 g |
| - davon Zucker | 2 g | 13 g |
| Eiweiß | 6 g | 36 g |
| Ballaststoffe | 1 g | 6 g |
| Salz | 1 g | 3 g |

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 10) Senf
15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!