

Orzo-Salat mit mediterran gewürzten Garnelen

frischer Gurke, Tomatendressing und Joghurtdip

High Protein | unter 650 Kalorien | Thermomix übernimmt alles • 639 kcal • Tag 2 kochen

23



Garnelen



Gewürzmischung
„Hello Souflaki“



kleine Salatgurke



Tomate



Knoblauchzehe



gerebelter Oregano



Orzo-Nudeln



Gemüsebrühe



Tomatenpesto



Sahnejoghurt



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

thermomix

⚡ 30 [30 | 35] Min.

🕒 40 [40 | 40] Min.

Los geht's

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

Basiszutaten

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Essig*, Öl*, Olivenöl*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 kleine Schüsseln und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Garnelen 5 14	150 g	200 g	300 g
Gewürzmischung „Hello Souflaki“	2 g**	3 g**	4 g
kleine Salatgurke	1	2	2
Tomate NL ES MA	2	3	4
Knoblauchzehe ES	2	3	4
gerebelter Oregano	2 g	2 g	4 g
Orzo-Nudeln 15	180 g	240 g	360 g
Gemüsebrühe 10	6 g	8 g	12 g
Tomatenpesto 14	50 g	75 g	100 g
Sahnejoghurt 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	445 kJ/106 kcal	2675 kJ/639 kcal
Fett	2,66 g	16,00 g
– davon ges. Fettsäuren	0,80 g	4,82 g
Kohlenhydrate	12,36 g	74,36 g
– davon Zucker	1,46 g	8,78 g
Eiweiß	4,27 g	25,70 g
Salz	0,632 g	3,803 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: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko

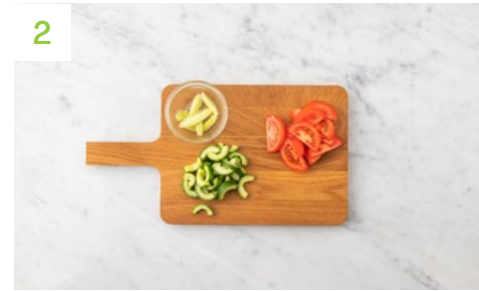


Orzo garen

Orzo-Nudeln in den Gareinsatz geben und Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen. 1.100 g **Wasser***, **Gemüsebrühpulver**, 1,5 TL **Salz*** und 10 g **Öl*** in den Mixtopf zugeben und **20 Min./Varoma/Stufe 3** garen.

Tip: Sollte das Wasser in den Mixtopfdeckel hochkochen, gib noch ein Schluck **Öl*** dazu.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Gemüse schneiden

Enden der **Gurke** entfernen. **Gurke** längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel heraus-schaben.

Gurkenkerne in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.

Gurkenhälften quer in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

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

Tomaten und **Gurken** in eine große Schüssel geben.

Knoblauch abziehen.



Für den Salat

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Orzo-Nudeln** kurz mit kaltem Wasser abspülen. Dann in die Schüssel zum **Gemüse-Mix** zugeben.

Mixtopf kalt spülen und trocknen.



Salat vollenden

Tomatenpesto, beiseitegestellte **Gurkenkerne**, **Oregano**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 8** pürieren. Anschließend **Dressing** in die große Schüssel zu den **Orzo-Nudeln** geben, alles gut vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Mixtopf spülen und trocknen.



Für die Garnelen

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** und **Gewürzmischung „Hello Souflaki“** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Garnelen** zugeben und **4 Min. [5 Min. | 5 Min.]/120 °C/☞/Stufe 1** garen.

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



Anrichten

Orzo-Salat vor dem Anrichten mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf tiefen Tellern verteilen. **Garnelen** darauf anrichten, **Joghurdip** 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>

