

Cremiger Orzo mit Käse-Speck-Soße & Babyspinat

30 – 40 Minuten • 625 kcal • Tag 3 kochen

701



Orzo-Nudeln



Bacon (gewürfelt)



Babyspinat



Petersilie glatt



Schnittlauch



Frischecreme



Hühnerbrühe



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 großer Topf mit Deckel

Zutaten 2 Personen

| | 2P |
|-------------------------------|-------|
| Orzo-Nudeln 15) | 180 g |
| Bacon (gewürfelt) | 100 g |
| Babypinac | 150 g |
| Petersilie glatt/Schnittlauch | 10 g |
| Frischecreme 7) | 100 g |
| Hühnerbrühe | 4 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. 470 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 554 kJ/132 kcal | 2615 kJ/625 kcal |
| Fett | 6 g | 28,3 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,1 g | 14,4 g |
| Kohlenhydrate | 14,4 g | 68,2 g |
| – davon Zucker | 1,1 g | 5,1 g |
| Eiweiß | 5,1 g | 24 g |
| Salz | 0,64 g | 3,04 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) **15)** Weizen

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

1



2



3



Orzo kochen

In einem großen Topf mit Deckel **Bacon** 4 – 5 Min. rundherum anbraten, bis er knusprig ist.

Orzo dazugeben und einmal durchrühren. 400 ml **Wasser*** und **Brühepulver** hineingeben, aufkochen und 12 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis der **Orzo** gar ist. Dabei gelegentlich umrühren.

Währenddessen

Babypinac grob hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und **Petersilienblätter** fein hacken.

Wenn der **Orzo** gar ist, den **Spinac** unterheben.

Dann **Frischecreme** und die Hälfte der gehackten **Kräuter** unterrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Anrichten

Orzo auf Teller verteilen und mit restlichen **Kräutern** 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>

