

Orzo mit selbst gemachtem Calabrese Pesto verstecktem Gemüse und großem Käsechip

Family Vegetarisch Thermomix hilft • 663 kcal • Tag 5 kochen

12



Orzo-Nudeln



Zwiebel



Knoblauchzehe



rote Spitzpaprika



Gemüsebrühe



Portobello-Pilze



Karotte



geriebener Hartkäse



Basilikum



Frischkäse



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Zitrone, gewachst



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

thermomix

⏱ 25 [25 | 30] Min.

🕒 35 [35 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Auflaufform, 1 große Pfanne und ein Backblech mit Backpapier

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Orzo-Nudeln 15)	180 g	240 g	360 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
rote Spitzpaprika ES	2	3	4
Gemüsebrühe 10)	6 g	8 g	12 g
Portobello-Pilze	150 g	225 g	300 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Frischkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“ Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	4 g	6 g	8 g
Wasser*, Olivenöl*, Öl*	1	1	1
Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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. 680 g)
Brennwert	461 kJ/110 kcal	3143 kJ/751 kcal
Fett	4,87 g	33,21 g
– davon ges. Fettsäuren	2,18 g	14,88 g
Kohlenhydrate	12,09 g	82,48 g
– davon Zucker	2,72 g	18,55 g
Eiweiß	3,96 g	27,04 g
Salz	0,425 g	2,900 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **UY:** Uruguay **RS:** Serbien **ES:** Spanien **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **NL:** Niederlande **IL:** Israel **NZ:** Neuseeland



1 Spitzpaprika backen

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Spitzpaprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in je 3 Stücke teilen.

Spitzpaprika in eine Auflaufform geben.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und zur **Paprika** in die Auflaufform geben.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, vermengen und für 10 – 12 Min. im Ofen backen, bis die **Paprika** weich ist.

Währenddessen 360 ml [480 ml | 720 ml] **Wasser*** im Wasserkocher erhitzen und fortfahren.



4 Für die Hartkäsechips

Wenn die **Spitzpaprika** gar sind, die Auflaufform aus dem Ofen nehmen.

Die Hälfte des **Hartkäses** auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu 2 [3 | 4] flachen Häufchen bilden und im Ofen für ca. 5 – 7 Min. backen, bis die **Chips** goldbraun sind. Herausnehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Währenddessen **Basilikumblätter** von den Stängeln befreien.



2 Zerkleinern & dünsten

Portobellos in grobe Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und halbieren.

Karotte schälen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Karotte und **Zwiebel** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und zerkleinerten **Zwiebel-Karotten-Mix** darin ca. 2 Min. anschwitzen.

Währenddessen Portobellos in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern.



5 Für das Calabrese-Pesto

Paprikastücke, **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, die Hälfte der **Basilikumblätter**, restlichen **Hartkäse** und **Soft** aus 1 [1 | 2] **Zitronenspalte** in den Mixtopf geben und **7 Sek./Stufe 8** pürieren.

Calabrese-Pesto mit **Salz***, **Pfeffer*** und nach Belieben noch etwas **Zitronensaft** abschmecken.

Sobald die **Orzo-Nudeln** gar sind, das **Calabrese-Pesto** und die Hälfte vom **Frischkäse** untermengen. Orzo mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 Orzo garen

Zerkleinerte **Pilze** in die Pfanne zugeben, vermischen und weitere 3 – 4 Min. anschwitzen.

Aus dem mitgelieferten **Gemüsebrühpulver** und 360 ml [480 ml | 720 ml] heißem **Wasser*** eine **Gemüsebrühe** vorbereiten.

Pfanneninhalte mit **Orzo** und vorbereiteter **Gemüsebrühe** ablöschen. Abgedeckt für 12 – 15 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis die **Orzo-Nudeln** gar sind.

Zitrone in 6 Spalten schneiden und fortfahren.



6 Anrichten

Restliche **Basilikumblätter** in feine Streifen schneiden.

Orzo-Nudeln auf Teller verteilen und nach Belieben mit einem Esslöffel **Frischkäse** und **Basilikum** toppen.

Käse-Chips dazu anrichten.

Guten Appetit!