



ORZO-NUDEL-RISOTTO MIT EXTRA KRÄUTERHÄHNCHEN, gebackenen Kirschtomaten, Babyspinat und Mozzarella

EXTRA LECKERBISEN

KRÄUTERHÄHNCHEN



Champignons



rauchiges Gewürz



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Basilikum



Thymian



Tomatenmark



Orzo-Nudeln



geriebener Hartkäse



Mozzarella
(Bocconcino)



Babyspinat



Hähnchenbrustfilets



Gewürzmischung
„HelloMediterraneo“



Butter



Pankomehl



40 - 50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 3

Tag 1-3 kochen

Extra Leckerbissen! Dein Orzo-Nudel-Risotto erfährt heute ein Upgrade durch ein zartes Hähnchenbrustfilet unter der Kräuterhaube. So verwöhnst Du Dich, besonders nach einem langen Arbeitstag. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Während die Hähnchenbrustfilets, Kirschtomaten und Pilze im Ofen schmoren, bereitest Du den Rest in nur einer Pfanne zu. Rühren, rühren, rühren lautet die Devise. Der würzig-rauchige Geschmack wird die schönste Belohnung sein!

+

11

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne** mit **Deckel**, **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und **1 Knoblauchpresse**.



1 VORBEREITUNGEN

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

Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

Champignons je nach Größe vierteln oder achteln, in eine große Schüssel geben, mit **rauchigem Gewürz** und **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

Knoblauch abziehen.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Thymianblätter abstreifen.

Basilikumblätter abzupfen und fein hacken (Stiele nicht wegwerfen).

400 ml [600 ml | 800 ml] heiße **Gemüsebrühe*** vorbereiten.



3 GEMÜSE BACKEN

Marinierte **Champignons** und **Kirschtomatenhälften** nebeneinander auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** geben. **Kirschtomatenhälften** mit **Salz***, **Pfeffer*** und **1 Prise Zucker*** würzen.

In einer kleinen Schüssel **Gewürzmischung „Hello Mediterraneo“**, **Butter**, **Pankomehl**, **1 Prise Salz*** und **Pfeffer*** mit den Händen gut vermengen.

Hähnchenbrüste von beiden Seiten **salzen*** und mit auf das **Backblech** geben. **Panko-Butter-Mischung** auf den **Hähnchenbrüsten** verteilen und alles ca. **15 – 20 Min.** backen.



4 ORZO BRATEN UND VERFEINERN

In einer großen Pfanne **1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelstreifen** darin **2 – 3 Min.** anbraten. **1 EL [1½ EL | 2 EL] Tomatenmark**, **Thymianblätter**, **Orzo-Nudeln** und **Basilikumstiele** zugeben, **Knoblauch** hineinpressen und alles weitere **2 – 3 Min.** braten.

Orzo-Nudeln mit der vorbereiteten **Gemüsebrühe** ablöschen und abgedeckt **10 – 12 Min.** bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. **★TIPP:** Sollte das Wasser zu schnell verdunsten, gib Schluck für Schluck Wasser dazu.



5 ORZO VOLLENDEN

Mozzarella in ca. **1 cm** große Stücke reißen.

Wenn die **Orzo-Nudeln** gar sind, gehackte **Basilikumblätter**, **Mozzarellastücke** und die **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses** unterrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Basilikumstiele entfernen.

Zum Schluss portionsweise **Babyspinat** unterheben.



6 ANRICHTEN

Orzo-Nudel-Risotto auf Teller verteilen, **rauchige Champignons**, gebackene **Kirschtomaten** und restlichen **Hartkäse** darauf anrichten, mit **Hähnchenbrust** toppen und genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Butter 5)	40 g	60 g	80 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
rauchiges Gewürz	4 g	6 g	8 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Zwiebel DE	1	1	2
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“	2 g	4 g	4 g
Pankomehl 1)	50 g	75 g	100 g
Hähnchenbrustfilets	250 g	375 g	500 g
Tomatenmark	1 EL	1½ EL	2 EL
Orzo-Nudeln 1)	200 g	300 g	400 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	1	2
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
(Oliven-)Öl* für Schritt 1 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Gemüsebrühe* für Schritt 2	400 ml	600 ml	800 ml
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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. 850 g)
Brennwert	572 kJ/137 kcal	4.776 kJ/1.142 kcal
Fett	6 g	51 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	23 g
Kohlenhydrate	12 g	101 g
– davon Zucker	2 g	13 g
Eiweiß	8 g	68 g
Salz	1 g	1 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

    #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at