



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

30 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

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 in nur einem Topf zu. Rühren, rühren, rühren lautet die Devise. Der würzig-rauchige Geschmack wird die schönste Belohnung sein, die es nach einem langen Tag geben kann!

LOS GEHT'S

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 große Pfanne** (mit **Deckel**), eine **Knoblauchpresse**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Erhitze **400 ml** [600 ml|800 ml] Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Braune Champignons vierteln, in eine große Schüssel geben und mit **rauchigem Gewürz**, **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** in dünne Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.



4 ORZOTTO VERFEINERN

Orzo-Nudeln mit der vorbereiteten **Gemüsebrühe** ablöschen und mit **Deckel** 10 – 12 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

★ **TIPP:** Sollte das Wasser zu schnell verdunsten, gib Schluck für Schluck Wasser dazu.



2 GEMÜSE BACKEN

Marinierte **Champignons** und **Kirschtomatenhälften** nebeneinander auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** geben.

Kirschtomatenhälften mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** würzen und alles ca. 20 Min. im **Backofen** backen.



5 ORZOTTO VOLLENDEN

Hartkäse fein reiben. **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.



3 ORZOTTO ANBRATEN

Thymianblätter abziehen und **Basilikumblätter** fein hacken (Stiele nicht wegwerfen). **Gemüsebrühe*** vorbereiten.

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Tomatenmark, **Thymianblätter**, **Orzo-Nudeln** und **Basilikumstiele** zugeben, **Knoblauch** hineinpressen und alles weitere 2 – 3 Min. braten.



6 ANRICHTEN

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

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Rauchiges Gewürz 10) 15)	4 g	6 g ☉	8 g
Zwiebel DE	1	2 (klein)	2
Knoblauchzehe ES	1	1½ ☉	2
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Basilikum/Thymian	10 g	15 g	20 g
Tomatenmark	1 EL ☉	1½ EL ☉	2 EL
Orzo-Nudeln 1)	200 g	300 g	400 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	30 g ☉	40 g
Mozzarella (Bocconcino) 7)	125 g	188 g ☉	250 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
Olivenöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Gemüsebrühe*	400 ml	600 ml	800 ml
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
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	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!)

URSPRUNGLÄNDER

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!