



# Orzo-Nudel-Risotto mit rauchigen Pilzen,

dazu knusprig panierte Parmesan-Hähnchenbrust



## EXTRA LECKERBISSEN

Parmesan-Hähnchen



Semmelbrösel



Gewürzmischung  
"HelloMediterraneo"



Ei



Hähnchenbrustfilet



Hartkäse ital. Art



braune Champignons



Orzo-Nudeln



rauchiges Gewürz



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Basilikum



Thymian



Tomatenmark



Mozzarella (Bocconcino)



Babypinac

45 Minuten Stufe 2

Tag 1-3 kochen

Mit unserem Hello Extra wird Dein Orzo-Nudel-Risotto zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis, denn Dein Extra Leckerbissen dazu ist knusprig panierte Parmesan-Hähnchenbrust. Die bereitest Du einfach mit den marinierten Kirschtomaten und Pilzen im Ofen zu, während der Rest im Topf gart. 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

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **3 tiefe Teller**, **1 große Schüssel**, **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Pfanne** (mit **Deckel**) und eine **Gemüsereihe**.



## 1 ZU BEGINN

Erhitze **400 ml [600 ml|800 ml]** Wasser als Vorbereitung für die Brühe. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

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

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** in dünne Streifen schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Thymianblätter** abziehen und **Basilikumblätter** fein hacken (Stiele nicht wegwerfen).



## 4 ORZO BRATEN

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.

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



## 2 HÄHNCHENBRUST PANIEREN

Drei tiefe Teller vorbereiten: Auf dem ersten Teller **Mehl\*** verteilen. Im zweiten Teller **Ei** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** verquirlen. Auf den dritten Teller **Semmelbrösel**, die Hälfte des **geriebenen Hartkäses** und **Gewürzmischung** vermischen. **Hähnchenbrust** zuerst im **Mehl** wenden, dann durch das **Ei** ziehen und zuletzt rundherum mit **Semmelbröseln** panieren. Panierte **Hähnchen** mit etwas **Olivöl\*** beträufeln.



## 5 ORZO VOLLENDEN

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

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

**Basilikumstiele** entfernen.

Zum Schluss portionsweise **Babyspinat** unterheben.



## 3 GEMÜSE BACKEN

Marinierte **Champignons** und **Kirschtomatenhälften** nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben (etwas Platz lassen). **Kirschtomatenhälften** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** würzen und alles ca. 20 Min. backen.

Heiße **Gemüsebrühe\*** vorbereiten.

In den letzten 15 – 18 Min. der Gemüsebackzeit **panierte Hähnchenbrust** mit auf das Blech geben und backen.



## 6 ANRICHTEN

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

**Hähnchenbrust** schräg in Scheiben schneiden und gefächert auf das **Risotto** legen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
rauchiges Gewürz 4)	4 g	8 g	8 g
Zwiebel DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Basilikum/Thymian	10 g ☉	15 g ☉	20 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Ei 2)	1	2	2
Semmelbrösel 1)	25 g	50 g	50 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	2 g	4 g	4 g
Hähnchenbrust	280 g	420 g	560 g
Tomatenmark	35 g ☉	50 g ☉	70 g
Orzo-Nudeln 1)	200 g	300 g	400 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	250 g	250 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
Olivöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Gemüsebrühe*	400 ml	600 ml	800 ml
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Mehl* 1)	2 EL	3 EL	4 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. 900 g)
Brennwert	547 kJ/131 kcal	4916 kJ/1175 kcal
Fett	6 g	57 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	19 g
Kohlenhydrate	10 g	91 g
– davon Zucker	1 g	13 g
Eiweiß	8 g	73 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	0 g	3 g

### ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 4) Senf 5) Milch

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*