ORZO-NUDEL-RISOTTO MIT RAUCHIGEN PILZEN

gebackenen Kirschtomaten, Babyspinat und Mozzarella

HELLO ORZO-NUDELN

Sorgen kräftig für Verwirrung! Denn die häufig als „Reisnudeln“ bezeichneten Nudeln werden gar nicht aus Reis, sondern aus Hartweizengrieß hergestellt.

- Champignons
- rauchiges Gewürz
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Kirschtomaten
- Basilikum
- Thymian
- Tomatenpesto
- Orzo-Nudeln
- geriebener Hartkäse
- Mozzarella
- Babyspinat
- Gemüsebrühe

30 – 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **2**

Veggie

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne** mit **Deckel**, **1 große Schüssel** und **1 Knoblauchpresse**.

1 GEMÜSE VORBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

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.

Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

2 GEMÜSE BACKEN

Thymianblätter abziehen.

Basilikumblätter fein hacken (**Stiele** nicht wegwerfen).

Mit 400 ml [600 ml | 800 ml] heißem **Wasser*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.

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. backen.

3 ORZO BRATEN

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

4 ORZO VERFEINERN

Orzo-Nudeln mit der vorbereiteten **Gemüsebrühe** ablöschen und mit Deckel 12 – 14 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

★ ***TIPP:*** *Sollte die Flüssigkeit 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.

Guten Appetit!

2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Champignons	200 g	300 g	400 g
rauchiges Gewürz 4)	4 g	6 g	8 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Tomatenpesto 11)	25 g	50 g	50 g
Orzo-Nudeln 1)	200 g	300 g	400 g
Mozzarella 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 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
heißes Wasser* für Schritt 2	400 ml	600 ml	800 ml
Salz*, Pfeffer*	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. 650 g)
Brennwert	475 kJ/114 kcal	3.111 kJ/744 kcal
Fett	4,76 g	31,22 g
– davon ges. Fettsäuren	1,82 g	11,90 g
Kohlenhydrate	12,22 g	80,10 g
– davon Zucker	1,61 g	10,57 g
Eiweiß	5,16 g	33,83 g
Salz	0,238 g	1,561 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 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

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