



# 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



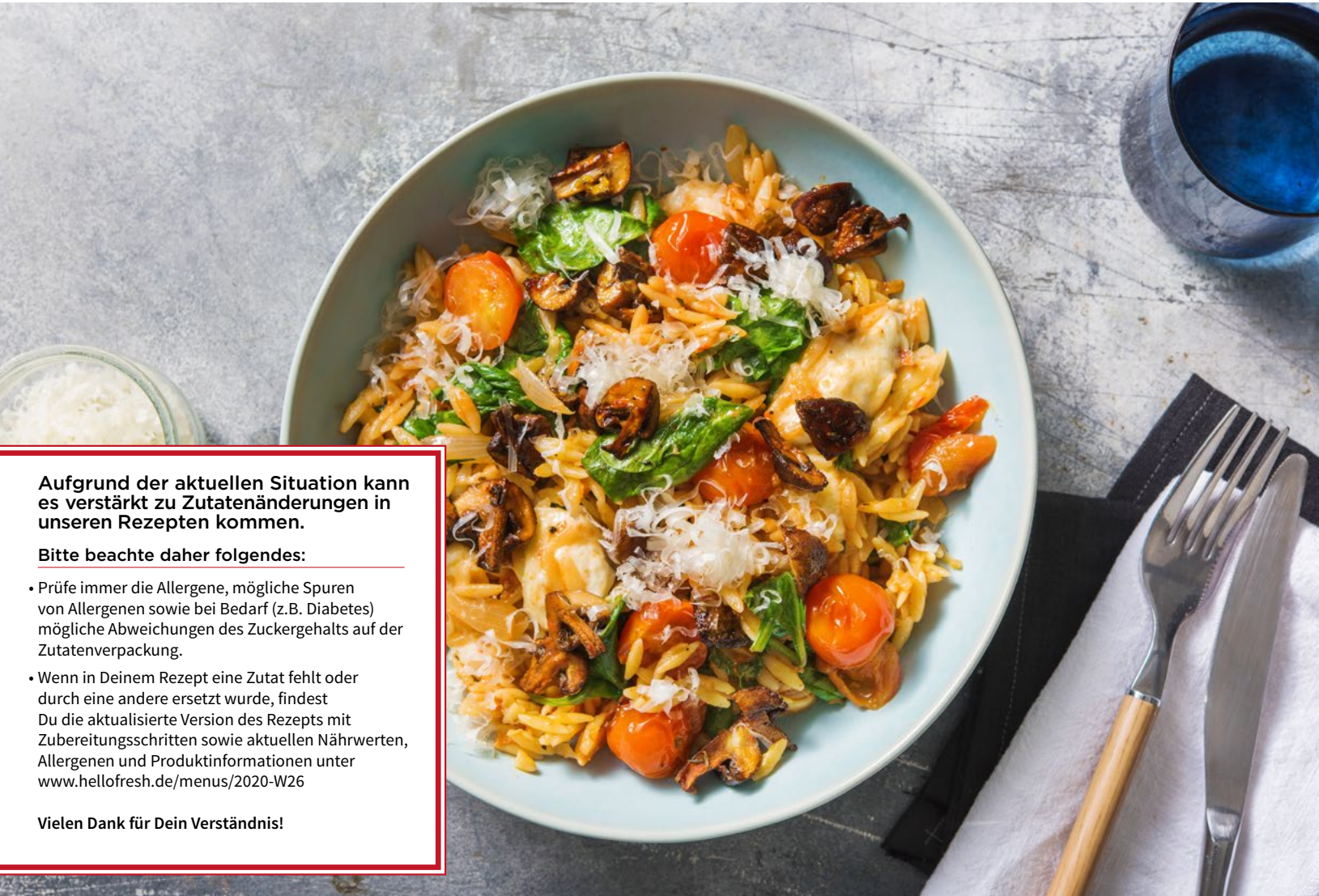
Mozzarella



Babyspinat



Gemüsebrühe



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W26](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W26)

Vielen Dank für Dein Verständnis!

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
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.

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

**Knoblauch** abziehen.

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

**Kirschtomaten** halbieren.



## 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.



## 2 GEMÜSE BACKEN

**Thymianblätter** abziehen.

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

Mit 400 ml [600 ml | 800 ml] **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.



## 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.



## 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.



## 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
Tomatenpesto 11)	25 g	50 g	50 g
Orzo-Nudeln 1)	200 g	300 g	400 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	20 g	40 g	40 g
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
Mozzarella 5)	1	1	2
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 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*, 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. 650 g)
Brennwert	475 kJ/114 kcal	3.111 kJ/744 kcal
Fett	4,76 g	31,22 g
– davon ges. Fettsäuren	1,74 g	11,38 g
Kohlenhydrate	12,22 g	80,08 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.