



Orzotto mit extra viel Käse,

Kirschtomaten, Mozzarella, Paprika und Chorizo

KIDS HIT



Chorizo



Orzo-Nudeln



Zwiebel



Kirschtomaten



Thymian



Tomatenmark



Gemüsebrühe



Mozzarella (Bocconcino)



Hartkäse ital. Art.



gelbe Paprika



grüne Erbsen

Mahl Zeit zu Glänzen



Orzotto, Chorizo – das klingt ja abenteuerlich. Hinter dieser Mischung verbirgt sich jedoch nichts anderes als ein leckeres Nudelrisotto mit spanischer Salami. Kurz angebraten verleiht sie dem ganzen Gericht eine würzig-aromatische Note. Welche Note genau? Eine glatte Eins natürlich!

Und wofür würdet ihr heute gerne glatte Einsen verteilen? Erzählt allen beim Essen davon, ganz egal, wer oder was mit der super Note glänzen soll.

30 Minuten Stufe 1

Tag 1-5 kochen



HelloFresh Familienkoch Marco



MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch die **Kirschtomaten** halbieren und auf dem Backblech verteilen.



LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigt Ihr ein **Sieb**, **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Pfanne**, eine **Gemüsereibe** und eine **Knoblauchpresse**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Erhitzt **600 ml [800 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Heizt den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Zwiebel abziehen, halbieren und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. **Knoblauch** abziehen.

Kirschtomaten halbieren. **Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprika** in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden.

Chorizo in kleine Würfel schneiden.

Erbsen durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser spülen.



2 TOMATEN BACKEN

Tomatenhälften auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und etwas **Zucker*** würzen und für 10 Min. auf der obersten Schiene im Backofen backen.



3 CHORIZO ZUBEREITEN

In einer großen Pfanne **Öl*** auf mittlerer Stufe erwärmen und **Zwiebelstücke** darin ca. 5 Min. glasig dünsten.

Knoblauch dazupressen, **geredelten Thymian**, **Tomatenmark** und **Chorizowürfel** zugeben und alles ca. 2 Min. braten.

Anschließend **Orzo-Nudeln** zugeben und alles gut vermischen.



4 ORZOTTO KOCHEN

Heißes **Wasser***, **Gemüsebrühe**, **Paprikawürfel** und **Erbsen** zugeben. Hitze reduzieren und **Orzotto** für 8 – 9 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist.

★ **TIPP:** Rühre immer mal wieder Dein Orzotto um, dann es gleichmäßig gar wird.

Mozzarella in kleine Stücke zupfen.

Hartkäse fein reiben.



5 ORZOTTO VOLLENDEN

Zum Schluss **Mozzarellastücke**, die Hälfte des **Hartkäses** und die gerösteten **Tomaten** zum **Orzotto** geben und unterrühren.

Orzotto auf Teller verteilen, mit restlichem **Hartkäse** bestreuen und genießen.

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	3	4
Kirschtomaten	200 g	300 g
gelbe Paprika BE NL	1	2
Chorizo 5) 10)	120 g	150 g
grüne Erbsen (Pkg.)	1 (klein)	1
geredelter Thymian	1 g	2g
Tomatenmark	70 g	70 g
Orzo-Nudeln 1)	300 g	400 g
Gemüsebrühe	6 g	8 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	250 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	40 g
Öl*	¾ EL	1 EL
Wasser*	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	473 kJ/113 kcal	3494 kJ/835 kcal
Fett	4 g	30 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	14 g
Kohlenhydrate	13 g	95 g
- davon Zucker	3 g	20 g
Eiweiß	6 g	44 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	0 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!