

Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen dazu gebackene Kirschtomaten

Family Vegetarisch Thermomix kocht • 725 kcal • Tag 3 kochen

12



Orzo-Nudeln



braune Champignons



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Zwiebel



Knoblauchzehe



rote Kirschtomaten



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, gerieben



Basilikum



Thymian



Mozzarella



Babyspinat



Gemüsebrühpulver



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 2 große Schüsseln, Wasserkocher und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|---------|----------|-------|
| Orzo-Nudeln 15) | 180 g | 240 g | 360 g |
| braune Champignons | 150 g | 200 g | 300 g |
| Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9) | 1,5 g** | 2,25 g** | 3 g |
| Zwiebel DE | 1 | 1 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 2 | 3 | 4 |
| rote Kirschtomaten | 125 g | 250 g | 250 g |
| Tomatenpesto 14) | 25 g | 50 g | 50 g |
| Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) | 20 g | 40 g | 40 g |
| Basilikum/Thymian | 10 g | 10 g | 10 g |
| Mozzarella 7) | 125 g | 125 g | 250 g |
| Babyspinat | 50 g | 75 g | 100 g |
| Gemüsebrühpulver 10) | 4 g | 6 g | 8 g |

**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. 630 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 478 kJ/114 kcal | 3033 kJ/725 kcal |
| Fett | 4,9 g | 31 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,1 g | 13,5 g |
| Kohlenhydrate | 11,5 g | 73,2 g |
| – davon Zucker | 1,4 g | 9 g |
| Eiweiß | 5,3 g | 33,3 g |
| Salz | 0,43 g | 2,73 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



1 Gemüse backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Champignons je nach Größe vierteln oder achteln.

In einer großen Schüssel **Pilze** mit der Hälfte [drei Viertel | alles] vom „Hello Smoky Paprika“ mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Kirschtomaten halbieren und mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** vermischen.

Champignons und **Kirschtomaten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und alles ca. 20 Min. im Backofen backen.



2 Zerkleinern

Blätter vom **Basilikum** abzupfen, die Hälfte der Blätter für die Deko beiseitelegen. **Basilikumstiele** in ca. 2 cm Stücke schneiden.

Die Hälfte der Blätter und alle Stielstücke in den Mixtopf geben. **Hartkäse** zugeben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben, erneut **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



3 Dünsten

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Orzo-Nudeln und 15 g [20 g | 25 g] **Öl*** zugeben. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **3 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen 400 g [600 g | 800 g] **Wasser*** im Wasserkocher erhitzen und Blätter vom **Thymian** abzupfen.



4 Orzotto kochen

400 g [600 g | 800 g] heißes **Wasser***, **Gemüsebrühe**, **Tomatenpesto**, **Thymianblättchen**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel über den Mixtopfboden rühren, um die **Orzo-Nudeln** zu lösen.

Anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **10 Min./98 °C/Reverse/Stufe 1** kochen.

Währenddessen **Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke zupfen.



5 Orzotto verfeinern

Babyspinat in eine große Schüssel geben.

Orzo-Nudeln aus dem Mixtopf zugeben und alles gut vermengen.

Die Hälfte der **Hartkäse-Basilikum-Mischung**, **Mozzarestücke**, **Salz*** und **Pfeffer*** ebenfalls zugeben und vermengen.



6 Anrichten

Orzo-Nudel-Risotto auf Teller verteilen, rauchige **Pilze** und gebackene **Tomaten** darauf anrichten.

Mit restlicher **Hartkäse-Basilikum-Mischung** bestreuen und mit **Basilikumblättern** garnieren und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

