

Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen

Gericht wird 50% weniger CO2e durch Zutaten

Family Vegetarisch Klimaheld 30 – 40 Minuten • 725 kcal • Tag 3 kochen



Orzo-Nudeln



braune Champignons



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Zwiebel



Knoblauchzehe



rote Kirschtomaten



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, gerieben



Basilikum



Thymian



Mozzarella



Babyspinat



Gemüsebrühpulver



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne mit Deckel, 1 Knoblauchpresse, 1 Messbecher und 1 große 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 vorbereiten

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

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Champignons vierteln oder achteln, in eine große Schüssel geben, mit der Hälfte [drei Viertel | **gesamtem**] „Hello Smoky Paprika“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.



2 Gemüse backen

Thymianblätter abzupfen und **Basilikumblätter** fein hacken (Stiele nicht wegwerfen).

Mit 450 ml [650 ml | 900 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 [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **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 geschlossenem Deckel 12 – 14 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Tipp: Sollte das Wasser zu schnell verdunsten, gib Schluck für Schluck mehr Wasser dazu.



5 Orzo vollenden

Mozzarella in ca. 1 cm Stücke zupfen.

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 den **Babyspinat** portionsweise unterheben.



6 Anrichten

Orzo-Nudel-Risotto auf Teller verteilen, mit rauchigen **Champignons**, gebackenen **Kirschtomaten** und restlichem **Hartkäse** toppen.

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>

