

Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Family Klimaheld Vegetarisch Thermomix kocht • 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 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 Orzo 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 Orzo 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 **Champignons** 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>

