

# Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen dazu gebackene Kirschtomaten

Family Vegetarisch Thermomix kocht • 725 kcal • Tag 3 kochen

12



Orzo-Nudeln



Mozzarella



braune Champignons



Zwiebel



rote Kirschtomaten



Babyspinat



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian



Hartkäse ital. Art, gerieben



Tomatenpesto



Gewürzmischung  
„Hello Smoky Paprika“



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® und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

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

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **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** toppen 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>

