

Cremiger Orzo mit Käse-Speck-Soße & Babyspinat

10 – 20 Minuten • 625 kcal • Tag 3 kochen

701



Orzo-Nudeln



Bacon (Streifen)



Babyspinat



Petersilie glatt



Schnittlauch



Frischecreme



Hühnerbrühe

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 großer Topf mit Deckel

Zutaten 2 Personen

	2P
Orzo-Nudeln 15)	180 g
Bacon (Streifen)	100 g
Babyspinat	150 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g
Frischecreme 7)	100 g
Hühnerbrühe	4 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. 470 g)
Brennwert	554 kJ/132 kcal	2615 kJ/625 kcal
Fett	6 g	28,3 g
– davon ges. Fettsäuren	3,1 g	14,4 g
Kohlenhydrate	14,4 g	68,2 g
– davon Zucker	1,1 g	5,1 g
Eiweiß	5,1 g	24 g
Salz	0,64 g	3,04 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) **15)** Weizen

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

1



2



3



Orzo kochen

In einem großen Topf mit Deckel **Bacon** 4 – 5 Min. rundherum anbraten, bis er knusprig ist.

Orzo dazugeben und einmal durchrühren. 400 ml **Wasser*** und **Brühepulver** hineingeben, aufkochen und 12 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis der **Orzo** gar ist. Dabei gelegentlich umrühren.

Währenddessen

Babyspinat grob hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und **Petersilienblätter** fein hacken.

Wenn der **Orzo** gar ist, den **Spinat** unterheben.

Dann **Frischecreme** und die Hälfte der gehackten **Kräuter** unterrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Anrichten

Orzo auf Teller verteilen und mit restlichen **Kräutern** 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>

