

# Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen dazu gebackene Kirschtomaten

Family Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 764 kcal • Tag 3 kochen

17



Orzo-Nudeln



Mozzarella



Champignons



rote Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



gerebelter Thymian



Hartkäse ital. Art, gerieben



Tomatenpesto



Gewürzmischung  
„Hello Smoky Paprika“



Gemüsebrühpulver



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

## Kochutensilien

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

## 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
Champignons	125 g	200 g	300 g
rote Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Basilikum	10 g	10 g	10 g
geriebener Thymian	1 g	1 g	1 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9)</b>	3 g	4,5 g**	6 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. 610 g)
Brennwert	524 kJ/125 kcal	3198 kJ/764 kcal
Fett	4,4 g	26,7 g
– davon ges. Fettsäuren	1,9 g	11,6 g
Kohlenhydrate	12,4 g	75,4 g
– davon Zucker	1,9 g	11,9 g
Eiweiß	4,7 g	28,8 g
Salz	0,56 g	3,45 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 **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **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 achtern, in eine große Schüssel geben, mit „Hello Smoky Paprika“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** marinieren.

**Zwiebel** in dünne Streifen schneiden.

**Kirschtomaten** halbieren.

Aus 450 ml [650 ml | 900 ml] heißem **Wasser\*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.



## 2 Gemüse backen

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

**Basilikumblätter** in Streifen schneiden (Stiele nicht wegwerfen).

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Zwiebelstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

**Tomatenpesto**, die Hälfte [drei Viertel | gesamten] geriebenen **Thymian**, **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**, **Mozzorellastücke** und die Hälfte des geriebenen **Hartkäses** unterrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Basilikumstiele** entfernen.



## 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>

