

Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen dazu gebackene Cherry-Tomaten

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 707 kcal • Tag 3 kochen

25



braune Champignons



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Zwiebel



Knoblauchzehe



Cherry-Tomaten



Tomatenpesto



Orzo-Nudeln



geriebener Hartkäse



Basilikum



Mozzarella



Babyspinat

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne mit Deckel, 1 Knoblauchpresse, 1 Messbecher und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
braune Champignons	1 x	150 g	1 x	300 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	0.5 x	3 g**	1 x	3 g
Zwiebel	1 x	100 g	2 x	100 g
Knoblauchzehe	2 x	4 g	4 x	4 g
Cherry-Tomaten	1 x	125 g	1 x	250 g
Tomatenpesto 14)	1 x	25 g	1 x	50 g
Orzo-Nudeln 15)	1 x	180 g	1 x	360 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Basilikum	1 x	10 g**	1 x	10 g
Mozzarella 7)	1 x	125 g	2 x	125 g
Babyspinat	1 x	50 g	1 x	100 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. 640 g)
Brennwert	465 kJ/ 111 kcal	2956 kJ/ 707 kcal
Fett	4.90 g	31.13 g
– davon ges. Fettsäuren	0.55 g	3.52 g
Kohlenhydrate	11.52 g	73.27 g
– davon Zucker	1.40 g	8.92 g
Eiweiss	4.96 g	31.55 g
Salz	0.286 g	1.817 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 **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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



1 Gemüse vorbereiten

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

Erhitze reichlich **Wasser*** im Wasserkocher.

Champignons je nach Grösse vierteln oder achteln, in eine grosse Schüssel geben, mit der Hälfte [allem] der **Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“** und 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden.

Cherry-Tomaten halbieren.



2 Gemüse backen

Basilikumblätter fein hacken (Stiele nicht wegwerfen).

Mit 450 ml [900 ml] heissem **Wasser*** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** eine **Bouillon** vorbereiten.

Marinierte **Champignons** und **Cherry-Tomatenhälften** nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Cherry-Tomatenhälften mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** würzen und alles ca. 20 Min. backen.



3 Orzo braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Tomatenpesto, **Orzo-Nudeln** und **Basilikumstiele** zugeben.

Knoblauch hineinpressen und alles weitere 2 – 3 Min. braten.



4 Orzo verfeinern

Orzo-Nudeln mit der vorbereiteten **Gemüsebouillon** 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.



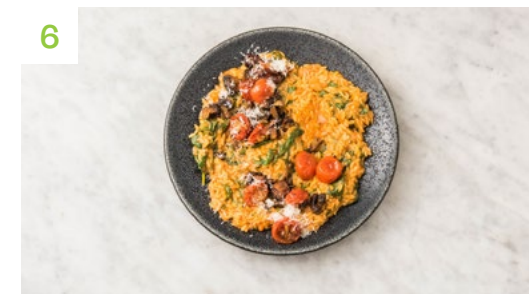
5 Orzo vollenden

Mozzarella in ca. 1 cm grosse 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 **Cherry-Tomaten** und restlichem **Hartkäse** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?
Deine Freunde sicher auch! Lade sie
jetzt über den QR Code oder über
www.hellofresh.ch/freunde ein!

