

Orzo mit selbst gemachtem Calabrese Pesto verstecktem Gemüse und grossem Käsechip

Family Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 692 kcal • Tag 3 kochen

17



Orzo-Nudeln



Portobello-Pilze



rote Spitzpeperoni



Zwiebel



Basilikum



Zitrone, gewachst



Frischecreme



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Wasser*, Olivenöl*, Öl*, Salz*, Gemüsebouillonpulver*, Butter*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 hohes Rührgefäss, 1 Stabmixer und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|---|------------|-----------|
| Orzo-Nudeln 15) | 1 x 180 g | 1 x 360 g |
| Portobello-Pilze | 1 x 150 g | 1 x 300 g |
| rote Spitzpeperoni | 2 x 100 g | 4 x 100 g |
| Zwiebel | 1 x 100 g | 2 x 100 g |
| Basilikum | 1 x 10 g** | 1 x 10 g |
| Zitrone, gewachst | 1 x 90 g** | 1 x 90 g |
| Frischcreme 7) | 1 x 100 g | 1 x 200 g |
| Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) | 1 x 40 g | 2 x 40 g |
| Gewürzmischung „Hello Paprika“ | 1 x 4 g | 2 x 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. 640 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 456 kJ/ 109 kcal | 2894 kJ/ 692 kcal |
| Fett | 4.6 g | 29.1 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 2.1 g | 13 g |
| Kohlenhydrate | 12.3 g | 77.9 g |
| - davon Zucker | 2.3 g | 14.9 g |
| Eiweiss | 4.2 g | 26.5 g |
| Salz | 0.25 g | 1.6 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 15) Weizen

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



1 Spitzpeperoni backen

Erhitze 360 ml [720 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Knoblauch abziehen.

Spitzpeperoni halbieren, entkernen und in je 3 Stücke teilen.

Peperoni auf einem mit Backpapier belegten Backblech geben und mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Die Hälfte des **Hartkäses** daneben in 2 [4] flache Häufchen aufteilen und im Ofen 10 – 12 Min. backen, bis die **Peperoni** weich und bis die **Chips** goldbraun sind.



4 Für die Hartkäsechips

Backblech aus dem Ofen nehmen. **Käsechips** darauf abkühlen lassen.

Währenddessen **Basilikumblätter** von Stiel abzupfen.

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

Peperonistücke, „Hello Paprika“, die Hälfte der **Basilikumblätter**, restlichen **Hartkäse** und **Soft** aus 1 [2] **Zitronenspalte** in ein hohes Rührgefäss geben und mithilfe eine Pürierstabs glatt pürieren.

Calabrese Pesto mit **Salz***, **Pfeffer*** und nach Belieben mit etwas **Zitronensaft** abschmecken.



2 Währenddessen

Zwiebel halbieren und grob hacken.

Portobellos fein hacken.



3 Orzo garen

In einer grossen Bratpfanne mit Deckel 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebel** und **Portobello** darin 4 – 6 Min. scharf anbraten.

Orzo in die Bratpfanne geben und mit 360 ml [720 ml] heissem **Wasser*** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** ablöschen. Umrühren und abgedeckt für 12 – 15 Min. auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die **Orzo-Nudeln** gar sind.



5 Orzo vollenden

Sobald die **Orzo-Nudeln** gar sind, das **Calabrese Pesto**, die Hälfte der **Frischcreme** und 1 EL [2 EL] **Butter*** untermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Restliche **Basilikumblätter** in feine Streifen schneiden.

Orzo-Nudeln auf Teller verteilen und nach Belieben mit restlicher **Frischcreme** und **Basilikum** toppen.

Mit **Käsechips** garnieren und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

