



Orzo mit selbst gemachtem Calabrese Pesto verstecktem Gemüse und grossem Käsechip

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



Orzo-Nudeln



Portobello-Pilze



rote Spitzpeperoni



Zwiebel



Basilikum



Zitrone, gewachst



Frischecreme



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gewürzmischung
„Hello Paprika“

**ELTERN ♥
DIESEN TRICK:**
Essen fertig in 15 Min.



ZEIT SPAREN

Nächste Woche
im Menü:
**STROZZAPRETI PASTA
MIT BOLOGNESE**



Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter.

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
Frischecreme 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!)



Spitzpeperoni backen

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

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

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.



Für das Calabrese Pesto

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

Währenddessen **Basilikumblätter** von Stiel abzupfen.

Zitrone in 6 Schnitze schneiden.

Peperonistücke, „Hello Paprika“, die Hälfte der **Basilikumblätter**, restlichen **Hartkäse** und **Soft** aus 1 [2] **Zitronenschnitzen** in eine tiefe Schüssel geben und mithilfe eines Pürierstabs glatt pürieren.

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



Währenddessen

Zwiebel halbieren und grob hacken.

Portobellos fein hacken.



Orzo vollenden

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



Orzo garen

In einer grossen Bratpfanne mit Deckel 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebeln** und **Portobellos** darin 4 – 6 Min. 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.



Anrichten

Restliche **Basilikumblätter** in feine Streifen schneiden.

Orzo-Nudeln auf Teller verteilen und nach Belieben mit restlicher **Frischecreme** 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!

