

Orzotto mit Mozzarella und rauchigen Pilzen dazu gebackene Cherry-Tomaten

Family Vegetarisch unter 650 Kalorien 30 – 40 Minuten • 589 kcal • Tag 3 kochen



Orzo-Nudeln



Champignons



Zwiebel



rote Cherry-Tomaten



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Tomatenpesto



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Basilikum



geriebter Thymian



Mozzarella



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

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

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Orzo-Nudeln 15)	1 x 180 g	1 x 360 g
Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
rote Cherry-Tomaten	1 x 125 g	1 x 250 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Hartkäse Ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Tomatenpesto	1 x 50 g	2 x 50 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	1 x 3 g	2 x 3 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
geriebener Thymian	1 x 1 g**	1 x 1 g
Mozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 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. 560 g)
Brennwert	440 kJ/ 105 kcal	2464 kJ/ 589 kcal
Fett	2.6 g	14.6 g
- davon ges. Fettsäuren	0.7 g	3.8 g
Kohlenhydrate	12.7 g	71.3 g
- davon Zucker	1.6 g	8.8 g
Eiweiss	3.5 g	19.8 g
Salz	0.35 g	1.96 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 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 vierteln oder achteln, in eine grosse Schüssel geben, mit „**Hello Smoky Paprika**“ und 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden.

Cherry-Tomaten halbieren.

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



2 Gemüse backen

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

Basilikumblätter in Streifen schneiden (Stiele nicht wegwerfen).

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

Tomatenpesto, die Hälfte [gesamten] gerebelten **Thymian**, **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 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.



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 <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

