



# Orzo-Nudel-Risotto mit rauchigen Pilzen, gebackenen Kirschtomaten, Babyspinat und Mozzarella



## HELLO ORZO-NUDELN

Sorgen kräftig für Verwirrung! Denn die häufig als „Reisnudeln“ bezeichneten Nudeln werden gar nicht aus Reis, sondern aus Hartweizengrieß hergestellt.



Tomatenmark



rote Kirschtomaten



Orzo-Nudeln



Mozzarella



Hartkäse ital. Art



Babyspinat



braune Champignons



rauchiges Gewürz



Basilikum



Thymian



Zwiebel



Knoblauchzehe



30 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Dieses Rezept könnte auch „Orzotto“ heißen, da es wie ein Risotto gekocht wird – jedoch nicht mit Reis, sondern Orzo-Nudeln. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Während Du die marinierten Kirschtomaten und Pilze im Backofen herzhaft schmorst, bereitest Du den Rest in nur einem Topf zu. Rühren, rühren, rühren lautet die Devise. Der würzig-rauchige Geschmack auf Deinem Teller wird die schönste Belohnung sein, die es nach einem langen Tag geben kann!



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **400 ml [800 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Pfanne** (mit **Deckel**), **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel** und eine **Knoblauchpresse**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

**Braune Champignons** je nach Größe vierteln oder achtern, in eine große Schüssel geben, mit **rauchigem Gewürz** und  $\frac{1}{2}$  EL [**1 EL**] **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** marinieren. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** in dünne Streifen schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Thymianblätter** abziehen und **Basilikumblätter** fein hacken (Stiele nicht wegwerfen). **400 ml [800 ml]** heiße **Gemüsebrühe** vorbereiten.



## 4 ORZO VERFEINERN

**Orzo-Nudeln** mit der vorbereiteten **Gemüsebrühe** ablöschen und mit **Deckel** 8 – 9 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

★ **TIPP:** Sollte das Wasser zu schnell verdunsten, gib Schluck für Schluck Wasser dazu.



## 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.



## 5 ORZO VOLLENDEN

**Hartkäse** fein reiben. **Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke reißen. Wenn die **Orzo-Nudeln** gar sind, gehackte **Basilikumblätter**, **Mozzarellastücke** und  $\frac{1}{2}$  des geriebenen **Hartkäses** unterrühren und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Basilikumstiele** entfernen. Zum Schluss portionsweise **Babyspinat** unterheben.



## 3 ORZO BRATEN

In einer großen Pfanne  $\frac{1}{2}$  EL [**1 EL**] **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Tomatenmark**, **Thymianblätter**, **Orzo-Nudeln** und **Basilikumstiele** zugeben, **Knoblauch** hineinpresse und alles weitere 2 – 3 Min. braten.



## 6 ANRICHTEN

**Orzo-Nudel-Risotto** auf Teller verteilen, rauchige **Champignons**, gebackene **Kirschtomaten** und restlichen **Hartkäse** darauf anrichten.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
braune Champignons	200 g	400 g
rauchiges Gewürz <sup>15)</sup>	4 g	8 g
Zwiebel <sup>DE</sup>	1	2
Knoblauchzehe <sup>ES</sup>	1	2
rote Kirschtomaten	150 g	300 g
Basilikum/Thymian	10 g	20 g
Tomatenmark	35 g <sup>Ⓞ</sup>	70 g
Orzo-Nudeln <sup>1)</sup>	200 g	400 g
Hartkäse ital. Art <sup>3)</sup> <sup>7)</sup>	20 g	40 g
Mozzarella (Bocconcino) <sup>7)</sup>	125 g	250 g
Babyspinat	100 g	200 g

(Oliven-)Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Gemüsebrühe\*, Zucker\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
Ⓞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	578 kJ/138 kcal	2874 kJ/683 kcal
Fett	5 g	22 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	12 g
Kohlenhydrate	17 g	84 g
– davon Zucker	3 g	15 g
Eiweiß	8 g	36 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	2 g

## ALLERGENE

<sup>1)</sup> Weizen <sup>3)</sup> Ei <sup>7)</sup> Milch  
<sup>15)</sup> kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!