



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



## HELLO ORZO-NUDELN

Die kleinen Nudeln kennt man in ihrem Herkunftsland Griechenland eher unter dem Namen Kritharáki. Dein Gericht könnte also auch „Kritharotto“ heißen.



braune Champignons



Orzo-Nudeln



rauchiges Gewürz



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Basilikum



Thymian



Tomatenmark



Hartkäse



Mozzarella (Bocconcino)



Babyspinat

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Zeit sparen

Veggie

Sag Hello zu unserem "Orzotto"! So könnte unser Rezept nämlich heißen, da es wie ein Risotto gekocht wird, jedoch nicht mit Reis, sondern Orzo-Nudeln. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Während die marinierten Kirschtomaten und Pilze im Ofen schmoren, bereitest Du den Rest in nur einem Topf zu. Rühren, rühren, rühren lautet die Devise. Der würzig-rauchige Geschmack wird die schönste Belohnung sein, die es nach einem langen Tag geben kann!



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Pfanne** (mit **Deckel**) und eine **Gemüsereibe**.



## 1 ZU BEGINN

Erhitze **400 ml** [600 ml|800 ml] Wasser als Vorbereitung für die Brühe. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Champignons** vierteln, in eine große Schüssel geben, mit **rauchigem Gewürz** und **Oliveöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** marinieren.

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** in dünne Streifen schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Thymianblätter** abziehen und **Basilikumblätter** fein hacken (Stiele nicht wegwerfen).



## 4 ORZOTTO VERFEINERN

**Orzo-Nudeln** mit der vorbereiteten **Gemüsebrühe** ablöschen und abgedeckt 10 – 12 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.

In der Zwischenzeit heiße **Gemüsebrühe\*** vorbereiten.



## 5 ORZOTTO VOLLENDEN

**Hartkäse** fein reiben. **Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke reißen.

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 portionsweise **Babyspinat** unterheben.



## 3 ORZOTTO BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

**Tomatenmark**, **Thymianblätter**, **Orzo-Nudeln** und **Basilikumstiele** zugeben, **Knoblauch** hineinpressen 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	3P	4P
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
rauchiges Gewürz 4)	4 g	6 g	8 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
Tomatenmark	70 g	70 g	70 g
Orzo-Nudeln 1)	200 g	300 g	400 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	40 g	40 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	125 g	250 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Oliveöl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Gemüsebrühe*	400 ml	600 ml	800 ml
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☞ 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. 700 g)
Brennwert	524 kJ/125 kcal	3542 kJ/847 kcal
Fett	6 g	42 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	14 g
Kohlenhydrate	12 g	82 g
– davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	5 g	35 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	0 g	3 g

## ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 4) Senf 5) Milch

(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).

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!