



# 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 Kritharaki. Dein Gericht könnte also auch „Kritharotto“ heißen.



-  braune Champignons
-  Orzo-Nudeln
-  rauchiges Gewürz
-  Zwiebel
-  Knoblauchzehe
-  Kirschtomaten
-  Basilikum
-  Thymian
-  Tomatenmark
-  Hartkäse ital. Art
-  Mozzarella (Bocconcino)
-  Babyspinat

-  30 Minuten
-  Stufe 2
-  Neuentdeckung
-  Veggie
-  Zeit sparen

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!



# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Knoblauchpresse**, **1 große Pfanne** (mit **Deckel**) und **1 Gemüsereibe**.



## 1 ZU BEGINN

Erhitze **Wasser\*** im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Champignons** vierteln, in eine große Schüssel geben, mit **rauchigem Gewürz** und **Olivensöl\***, **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 **Zucker\*** würzen und alles ca. 20 Min. backen.

In der Zwischenzeit mit dem heißen **Wasser\*** und der **Gemüsebrühe\*** eine heiße **Gemüsebrühe\*** vorbereiten.



## 5 ORZOTTO VOLLENDEN

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

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.

1 EL [1 1/2 EL|2 EL] **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	1 EL ☉ 1½ EL ☉		2 EL
Orzo-Nudeln 1)	200 g	300 g	400 g
Mozzarella (Bocconcino 5)	125 g	125 g	250 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	20 g	40 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Olivensöl* für Schritt 1	½ EL	¾ EL	1 EL
heißes Wasser* für Schritt 2	400 ml	600 ml	800 ml
Gemüsebrühe* für Schritt 2	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Öl* für Schritt 3	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	539 kJ/129 kcal	3.638 kJ/870 kcal
Fett	6 g	42 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	16 g
Kohlenhydrate	12 g	82 g
– davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	5 g	36 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

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) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!