



# Orzo-Nudel-Risotto mit Mozzarella,

gelber Paprika, Zucchini, Chili und frischen Kräutern



## HELLO ORZO-NUDELN

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



gelbe Paprika



Hartkäse ital. Art



rote Zwiebel



Gewürzmischung  
"HelloMediterraneo"



Mozzarella



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian



Zucchini



Orzo-Nudeln



roter Chili



Tomatenmark



30 Minuten

Stufe 2

Veggie

leichter Genuss

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 gelbe Paprika und Zucchini im Ofen schmoren, bereitest Du den Rest in nur einer großen Pfanne zu. Der Geschmack Deines „Orzottos“, getoppt mit feurigem Chili-Mozzarella, wird die schönste Belohnung sein, die es nach einem langen Tag geben kann!



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



## 1 GEMÜSE BACKEN

Erhitze **300 ml [450 ml|600 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **240 °C** Ober-/Unterhitze (**220 °C** Umluft) vor.

**Gelbe Paprika** halbieren, entkernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.

**Zucchini** längs vierteln und in 5 cm lange Stifte schneiden.

Beides auf einem mit **Backpapier** belegten **Backblech** verteilen, **salzen\***, **pfeffern\*** und im **Backofen** für 20 – 25 Min. backen.



## 4 ORZOTTO KOCHEN

**Orzo-Nudeln** mit der vorbereiteten **Gemüsebrühe** ablöschen, **Gewürzmischung** hinzufügen 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 MIT KÄSE ÜBERBACKEN

**Hartkäse** reiben und die **Hälfte** davon in den letzten 10 Min. auf das **Gemüse** streuen.

### IN DER ZWISCHENZEIT

**Rote Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** in dünne Streifen schneiden.

**Thymianblätter** abziehen und zusammen mit **Basilikumblättern** fein hacken (Stiele aufbewahren).

Heiße **Gemüsebrühe\*** vorbereiten.



## 5 MOZZARELLA MARINIEREN

**Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke reißen und in eine kleine Schüssel geben.

**Chili** fein hacken und nach Bedarf (**scharf!**) mit gehacktem **Basilikum** zum **Mozzarella** geben.

Wenn die **Orzo-Nudeln** gar sind, restlichen geriebenen **Hartkäse** unterrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Basilikumstiele** entfernen.



## 3 GEMÜSE ANBRATEN

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 tiefe Teller verteilen, mit gebackenem **Gemüse** und scharfem **Mozzarella** toppen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
gelbe Paprika <small>NL   BE</small>	1	1 (groß)	2
Zucchini <small>ES</small>	1	1 (groß)	2
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	30 g ☉	40 g
rote Zwiebel <small>NZ</small>	1	2 (klein)	2
Knoblauchzehe <small>ES</small>	1	1½ ☉	2
Basilikum/Thymian	10 g	15 g	20 g
Tomatenmark	1 EL ☉	1½ EL ☉	2 EL ☉
Orzo-Nudeln 1)	150 g	225 g ☉	300 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo" 15)	1 g	2 g	2 g
Mozzarella (Bocconcino) 7)	125 g	250 g	250 g
roter Chili <small>ES   NL   BE</small>	1	1½ ☉	2
Gemüsebrühe*	300 ml	450 ml	600 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. 600 g)
Brennwert	458 kJ/109 kcal	2645 kJ/630 kcal
Fett	5 g	27 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	12 g
Kohlenhydrate	12 g	68 g
– davon Zucker	3 g	15 g
Eiweiß	6 g	30 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	3 g

### ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

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

### URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, ES: Spanien, NL: Niederlande, NZ: Neuseeland

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!