



Leichter kochen,
besser essen!



KW19
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Schön scharf: Salsiccia-Pfanne verfeinert mit Ricotta, Chiliflocken und Oregano, dazu Orzo-Nudeln

Hossa! Heute gibt Dir eine ordentliche Portion Schärfe neuen Auftrieb, dafür sorgen feurige Salsiccia-Bällchen und eine gute Dosis Chili! Feine Orzo-Nudeln, Oregano und cremiger Ricotta runden das pikante Vergnügen ab. Atme tief durch und lass es Dir schmecken!



35 min.



Stufe 2



Salsiccia-Würste



Ricotta



Chiliflocken



Oregano



Orzo-Nudeln



rote Paprika



Zwiebel



Knoblauch



Tomaten

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
rote Paprika	1	2
Tomaten	2	4
Zwiebel	½ ⊕	1
Knoblauch	⅛ ⊕	¼ ⊕
Oregano	5 g	10 g
Salsiccia-Würste	200 g	400 g
Orzo-Nudeln 1)	250 g	500 g
Chiliflocken 15)	1 g	2 g
Ricotta 7)	2 EL ⊕	4 EL ⊕

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 770 kcal
Kohlenhydrate: 51 g
Fett: 48 g, Eiweiß: 33 g
Ballaststoffe: 8 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Olivöl, Geflügelbrühe, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

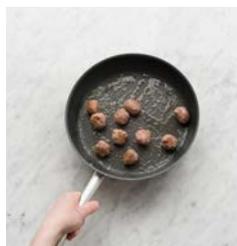
große Pfanne, großer Topf, Sieb, Schüssel



Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Wasser im Wasserkocher erhitzen. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen.

1 Paprika und Tomaten würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Oregano trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.

2 Salsiccia-Fleisch aus der Wurstpelle drücken und mit angefeuchteten Händen zu kleinen Bällchen formen. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Salsiccia-Bällchen darin ca. 5 Min braten, bis diese rundherum schön braun sind. Dann Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.



3 In einem großen Topf 400 ml Geflügelbrühe mit 400 ml kochendem Wasser verdünnen und zum Kochen bringen. Orzo-Nudeln darin 7 – 9 Min. bissfest garen. Anschließend vom Herd nehmen, in ein Sieb abgießen und warmhalten.

4 In der Pfanne erneut 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch ca. 4 Min glasig darin andünsten. Paprika-, Tomatenwürfel und 3 EL Wasser zufügen und 5 – 7 Min. weiterbraten. Leicht salzen und pfeffern und je nach Geschmack mit Chiliflocken würzen. Salsiccia-Bällchen zum Aufwärmen für ein paar Min. mit in die Soße geben. Ricotta unterrühren und alles 1 Min. aufkochen lassen.



5 Orzo-Nudeln auf Tellern verteilen, Salsiccia-Bällchen mit Soße dazu anrichten, mit ein wenig Oregano bestreuen und genießen!

