

Fiorelli mit Pilzfüllung in Spinatrahm getoppt mit Hartkäse, Pinienkernen und Chili-Öl

Vegetarisch Family 25 – 35 Minuten • 763 kcal • Tag 3 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



Halbrahm



Babyspinat



Hartkäse geraspelt



milder Chili-Mix



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



braune Champignons



geriebener Hartkäse



Pinienkerne



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 grossen Topf, 1 kleinen Topf, 1 kleine Schüssel, 1 Stabmixer, 1 Sieb und 1 kleine Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	1 x 300 g	1 x 600 g
Halbrahm 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Babyspinat	1 x 100 g	1 x 200 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
milder Chili-Mix	1 x 2 g	1 x 4 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
braune Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Pinienkerne	1 x 10 g	1 x 20 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 400 g)
Brennwert	779 kJ/ 186 kcal	3192 kJ/ 763 kcal
Fett	9.36 g	38.31 g
– davon ges. Fettsäuren	3.18 g	13.04 g
Kohlenhydrate	17.87 g	73.19 g
– davon Zucker	1.27 g	5.22 g
Eiweiss	7.06 g	28.90 g
Salz	0.775 g	3.173 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **10)** Sellerie **15)** Weizen

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



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

In einer kleinen Schüssel 1 EL [2 EL] **Öl*** mit **Chili-Mix** nach Belieben (**Achtung: scharf!**) verrühren.

Champignons in 0.5 cm Scheiben schneiden.



2 Champignons braten

In einer grossen Bratpfanne ohne Fettzugabe **Pinienkerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen. Herausnehmen.

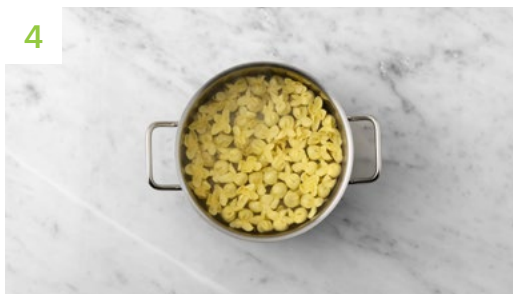
In der Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Champignons** darin 3 – 4 Min. braten, bis sie weich und gebräunt sind. Bratpfanne vom Herd nehmen.



3 Sauce zubereiten

In einem zweiten grossen Topf **Halbrahm**, 50 ml [100 ml] **Wasser*** und „Hello Muskat“ 1 Min. aufkochen lassen. Hälfte vom **Babyspinat** unterheben und zusammenfallen lassen.

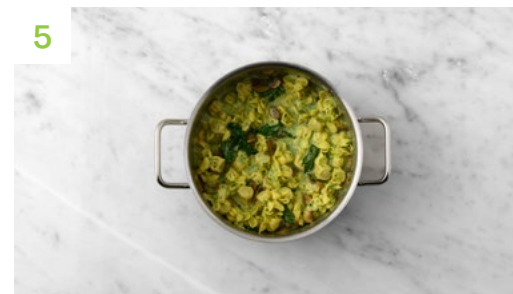
Geriebenen **Hartkäse** dazugeben und alles mit einem Stabmixer zu einer glatten **Sauce** mixen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 Pasta kochen

Fiorelli in den Topf aus Schritt 1 geben und im kochenden **Wasser** 5 – 6 Min. gar ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abgiessen.

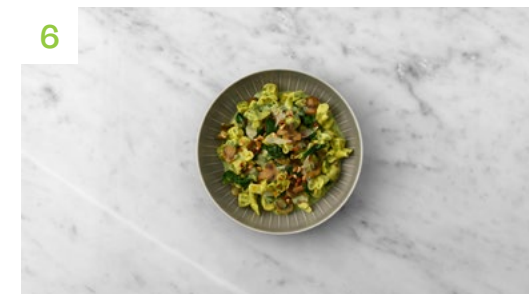
Tipp: Sobald die **Fiorelli** im Wasser sind, **Wasser nicht mehr kochen lassen, sonst platzen sie auf.**



5 Pasta vollenden

Sauce nochmal aufkochen und restlichen **Spinat** dazugeben, bis der gesamte **Spinat** zusammengefallen ist.

Gekochte **Fiorelli** und **Champignons** mit der **Sauce** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Pasta auf tiefe Teller verteilen und mit **Chili-Öl**, **Pinienkernen** und **geraspeltem Hartkäse** toppen.

En Guete!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili-Mix. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!





Fiorelli with mushroom filling in spinach cream topped with hard cheese, pine nuts and chilli oil

Vegetarian Family 25–35 minutes • 763 kcal • Cook on day 3



Fiorelli with mushroom filling



Single cream



Baby spinach



Flaked hard cheese



Mild chilli mix



“Hello Nutmeg” spice mix



Brown mushrooms



Grated hard cheese



Pine nuts



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Salt*, oil*, pepper*, water*

Cooking utensils

1 large pots, 1 small pot, 1 small bowl, 1 hand blender, 1 sieve and 1 small frying pan

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fiorelli with mushroom filling 7) 8) 15)	1 x	300 g	1 x	600 g
Single cream 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Baby spinach	1 x	100 g	1 x	200 g
Flaked hard cheese 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Mild chilli mix	1 x	2 g	1 x	4 g
"Hello Nutmeg" spice mix 10)	1 x	5 g	2 x	5 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Pine nuts	1 x	10 g	1 x	20 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 400 g)
Calories	779 kJ/186 kcal	3192 kJ/763 kcal
Fat	9.36 g	38.31 g
– of which saturated fats	3.18 g	13.04 g
Carbohydrate	17.87 g	73.19 g
– of which sugar	1.27 g	5.22 g
Protein	7.06 g	28.90 g
Salt	0.775 g	3.173 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **10)** Celery **15)** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



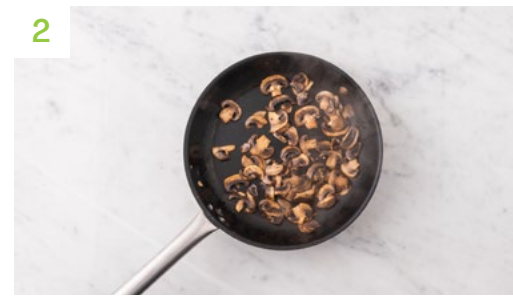
1 Get prepped

Heat plenty of water in the kettle.

Fill a large pot with plenty of hot water, add salt* and bring to the boil.

In a small bowl, mix 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* with chilli mix to taste (warning: spicy!).

Cut the mushrooms into 0.5 cm slices.



2 Fry the mushrooms

Toast the pine nuts in a large frying pan without fat for 2–3 min. until they start to turn brown. Remove.

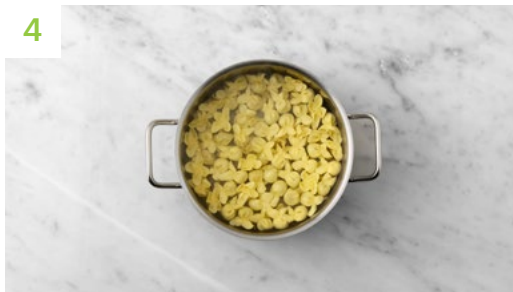
Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the frying pan. Fry the mushrooms for 3–4 min. until soft and browned. Remove the frying pan from the stove.



3 Make the sauce

In a second large pot, bring the single cream, 50 ml [100 ml] water* and "Hello Nutmeg" to the boil for 1 min. Fold in half of the spinach and let it wilt.

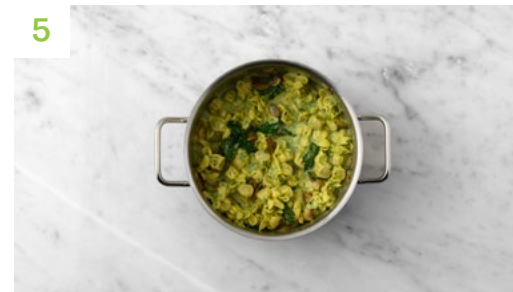
Add the grated hard cheese and mix with a hand blender to a smooth sauce. Season with salt* and pepper*.



4 Cook the pasta

Add the fiorelli to the pot of boiling water* from step 1 and cook for 5–6 min. Then drain in a sieve.

Tip: *Once the fiorelli are in the water, don't boil it as they will split open.*



5 Finish the pasta

Bring the sauce to the boil again and add the rest of the spinach until it has all wilted.

Mix the cooked fiorelli and mushrooms with the sauce and season with salt* and pepper*.



6 Serve

Apportion the pasta onto deep plates and top with chilli oil, pine nuts and flaked hard cheese.

Bon appetit!

Mild chilli mix

Be cautious when seasoning with our mild chilli. Despite the name, the level of spiciness can vary. Start with just a little and feel your way to the spiciness that suits you.

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Fiorelli fourrés aux champignons avec une crème d'épinards saupoudrés de fromage râpé, de pignons de pin et d'huile au piment

Végétarien Famille 25 – 35 minutes • 763 kcal • Cuisiner au 3e jour



Fiorelli farcis aux champignons



Crème demi-écrémée



Pousses d'épinards



Copeaux de fromage à pâte dure



Mélange de piment doux



Mélange d'épices « Hello muscade »



Champignons bruns



Fromage à pâte dure râpé



Pignons de pin



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Sel*, huile*, poivre*, eau*

Ustensiles de cuisine

1 grande casserole, 1 petite casserole, 1 bol, 1 mixeur, 1 passoire et 1 petite poêle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Fiorelli aux champignons 7) 8) 15)	1 x 300 g	1 x 600 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Pousses d'épinards	1 x 100 g	1 x 200 g
Copeaux de fromage à pâte dure 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Mélange de piment doux	1 x 2 g	1 x 4 g
Mélange d'épices « Hello muscade » 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Pignons de pin	1 x 10 g	1 x 20 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 400 g)
Valeur calorique	779 kJ/ 186 kcal	3192 kJ/ 763 kcal
Lipides	9,36 g	38,31 g
- dont acides gras saturés	3,18 g	13,04 g
Glucides	17,87 g	73,19 g
- dont sucre	1,27 g	5,22 g
Protéines	7,06 g	28,90 g
Sel	0,775 g	3,173 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **7)** lait (comprenant du lactose) **8)** œufs **10)** céleri **15)** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Petite préparation

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire. Remplir une grande casserole d'eau* chaude, saler* et porter à ébullition.

Dans un bol, mélanger 1 cs [2 cs] d'huile* avec le mélange de piment doux selon les goûts (attention : piquant !).

Couper les champignons en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur.



Faire frire les champignons

Faire griller les pignons de pin 2 à 3 min dans une grande poêle sans ajouter de matière grasse, jusqu'à ce qu'elles commencent à brunir. Retirer du feu.

Dans la poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*. Y faire revenir les champignons pendant 3 à 4 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Retirer la poêle du feu.



Préparer la sauce

Mettre la crème demi-écrémée, 50 ml [100 ml] d'eau* et le « Hello muscade » dans une deuxième grande casserole, et porter à ébullition 1 min. Y verser la moitié des pousses d'épinards et faire réduire.

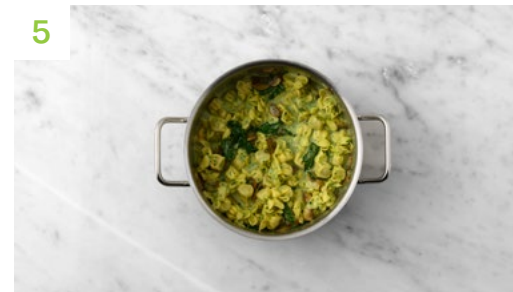
Ajouter le fromage à pâte dure râpé et mélanger le tout avec un mixeur pour obtenir une sauce lisse. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Faire cuire les pâtes

Ajouter les fiorelli dans la casserole de l'étape 1 et cuire dans l'eau bouillante pendant 5 à 6 min. Égoutter ensuite dans une passoire.

Astuce : Une fois que les fiorelli sont dans l'eau, ne pas faire bouillir l'eau, sinon les ravioli vont éclater.



Finir les pâtes

Porter à nouveau la sauce à ébullition et ajouter le reste des épinards jusqu'à ce que la totalité réduise.

Mélanger les fiorelli cuits et les champignons à la sauce et assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Dresser

Répartir les pâtes dans des assiettes creuses et garnir d'huile au piment, de pignons de pin et de copeaux de fromage à pâte dure.

Bon appétit !

Chili Mix doux

Soyez prudent(e) lorsque vous assaisonnez avec notre Chili Mix doux. Leur nom est parfois trompeur. Ne mettez pas trop de flocons au départ et augmentez la quantité jusqu'à atteindre le piquant qui vous convient.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le code QR ou sur <http://www.hellofresh.ch/freunde/>

