

Pilzfiorelli mit Speck und Basilikumrahm dazu Zucchini und Hartkäse

Family 25 – 35 Minuten • 813 kcal • Tag 5 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



Frühstücksspeck gewürfelt



Zucchini



Halbrahm aus Saland



Basilikum



Basilikumpaste



Hartkäse ital. Art, geraspelt



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Wasser*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	1 x 300 g	1 x 600 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x 90 g	2 x 90 g
Zucchini	1 x 220 g	2 x 220 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Basilikumpaste	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

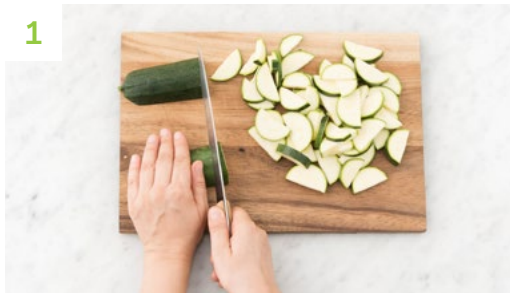
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 430 g)
Brennwert	786 kJ/ 188 kcal	3400 kJ/ 813 kcal
Fett	10 g	43.4 g
- davon ges. Fettsäuren	3.2 g	14 g
Kohlenhydrate	17 g	73.6 g
- davon Zucker	1.5 g	6.6 g
Eiweiss	6.9 g	30 g
Salz	0.68 g	2.96 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 **15)** Weizen

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



Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zucchini längs halbieren und in 1 cm Halbmonde schneiden.

Basilikumblätter fein hacken.



Pasta kochen

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

Fiorelli zugeben und 5 – 6 Min. garen.



Zucchini braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Speck und **Zucchini** darin ca. 2 Min. anbraten.



Sauce einköcheln

Zucchini mit **Halbrahm** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** ablöschen.

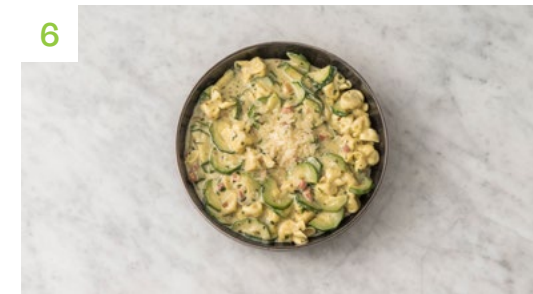
Basilikumpaste zugeben und 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt und die **Zucchini** weich ist.



Pasta vollenden

Fiorelli nach der Garzeit durch ein Sieb abgiessen und in der Bratpfanne vorsichtig mit der **Zucchini** vermengen.

Gehacktes Basilikum unterheben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Pilzfiorelli auf tiefe Teller verteilen, mit **Hartkäse** bestreuen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





Mushroom fiorelli with bacon and basil cream

served with courgette and hard cheese

Family 25–35 minutes • 813 kcal • Cook on day 5



Fiorelli with mushroom filling



Diced breakfast bacon



Courgette



Single cream from Saland



Basil



Basil paste



Italian-style hard cheese



Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Salt*, water*, oil*, pepper*

Cooking utensils

1 large frying pan, 1 large pot and 1 sieve

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fiorelli with mushroom filling 7) 8) 15)	1 x	300 g	1 x	600 g
Diced breakfast bacon	1 x	90 g	2 x	90 g
Courgette	1 x	220 g	2 x	220 g
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Basil	1 x	10 g**	1 x	10 g
Basil paste	1 x	15 ml	2 x	15 ml
Flaked Italian-style hard cheese 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 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

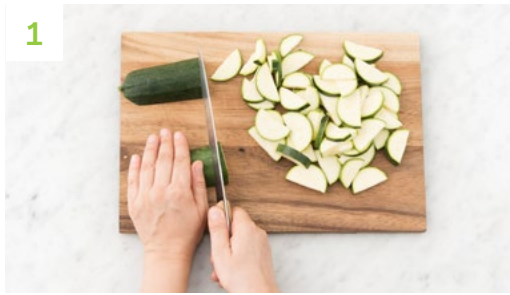
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 430 g)
Calories	786 kJ/188 kcal	3400 kJ/813 kcal
Fat	10 g	43.4 g
– of which saturated fats	3.2 g	14 g
Carbohydrate	17 g	73.6 g
– of which sugar	1.5 g	6.6 g
Protein	6.9 g	30 g
Salt	0.68 g	2.96 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 **15)** Wheat

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



1 Chop the vegetables

Heat plenty of water in the kettle.

Halve the courgettes lengthways and cut into 1 cm half-moons.

Finely chop the basil leaves.



2 Cook the pasta

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

Add the fiorelli and cook for 5–6 min.



3 Fry the courgette

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan.

Fry the bacon and courgette for about 2 min.



4 Thicken the sauce

Deglaze the courgette with single cream and 50 ml [100 ml] water*.

Add the basil paste and simmer for 1–2 min. until the sauce has thickened and the courgette is soft.



5 Finish the pasta

Once cooked, pour the fiorelli into a sieve and mix carefully in the pan with the courgette.

Add the chopped basil and season with salt* and pepper*.



6 Serve

Apportion the mushroom fiorelli onto deep plates, sprinkle with hard cheese and enjoy.

Bon appetit!

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 au bacon et crème de basilic avec des courgettes et du fromage à pâte dure

Famille 25 – 35 minutes • 813 kcal • Cuisiner au 5e jour



Fiorelli aux champignons



Lardons



Courgettes



Crème demi-écramée de Saland



Basilic



Pâte de basilic



Copeaux de fromage italien à pâte dure



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Sel*, eau*, huile*, poivre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle, 1 grande casserole et 1 passoire

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions		4 portions	
Fiorelli aux champignons 7) 8) 15)	1 x	300 g	1 x	600 g
Lardons	1 x	90 g	2 x	90 g
Courgettes	1 x	220 g	2 x	220 g
Crème demi-écrémée de Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Basilic	1 x	10 g**	1 x	10 g
Pâte de basilic	1 x	15 ml	2 x	15 ml
Copeaux de fromage italien à pâte dure 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 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

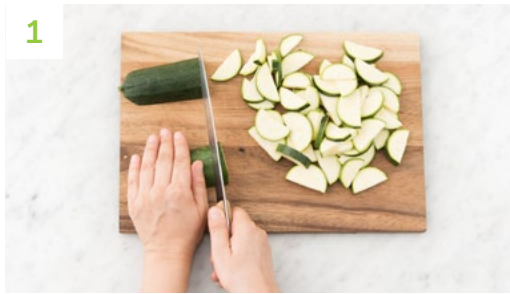
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 430 g)
Valeur calorique	786 kJ/ 188 kcal	3400 kJ/ 813 kcal
Lipides	10 g	43,4 g
- dont acides gras saturés	3,2 g	14 g
Glucides	17 g	73,6 g
- dont sucre	1,5 g	6,6 g
Protéines	6,9 g	30 g
Sel	0,68 g	2,96 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 **15)** blé

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



Couper les légumes

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Couper les courgettes en deux dans la longueur, puis en demi-lunes de 1 cm.

Hacher finement les feuilles de basilic.



Faire cuire les pâtes

Remplir une grande casserole de suffisamment d'eau* chaude, bien saler* et porter à ébullition.

Y verser les fiorelli et faire cuire 5 à 6 min.



Cuire les courgettes

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*.

Faire revenir les lardons et les courgettes pendant environ 2 min.



Faire réduire la sauce

Déglacer les courgettes avec la crème demi-écrémée et 50 ml [100 ml] d'eau*.

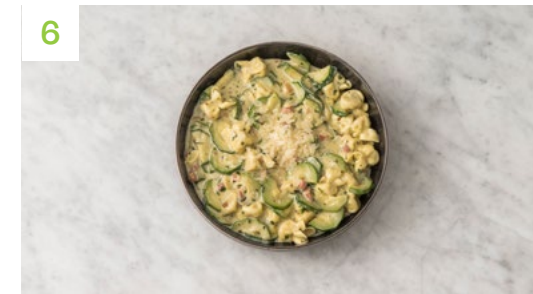
Ajouter la pâte de basilic et laisser réduire 1 à 2 min jusqu'à ce que la sauce épaississe et que les courgettes soient tendres.



Finir les pâtes

Une fois les fiorelli cuites, les égoutter dans une passoire puis les mélanger soigneusement aux légumes dans la poêle.

Incorporer le basilic haché puis assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Dresser

Servir les fiorelli aux champignons dans des assiettes creuses, parsemer de fromage à pâte dure puis déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

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

