

Fiorelli Pastataschen mit Pilzfüllung in cremiger Champignonsauce, dazu Käsebrösel

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 800 kcal • Tag 3 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



Hartkäse ital. Art, gerieben



Semmelbrösel



Petersilie, glatt



rote Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Halbrahm aus Saland



Champignons



Los geht's

Wasche die Kräuter ab und tupfe sie mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Gemüsebouillonpulver*, Wasser*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	1 x 300 g	1 x 600 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Semmelbrösel 15)	1 x 25 g	1 x 50 g
Petersilie, glatt	1 x 10 g**	1 x 10 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Champignons	0.75 x 300 g**	1 x 150 g 1 x 300 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	779 kJ/ 186 kcal	3346 kJ/ 800 kcal
Fett	8.7 g	37.2 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	13 g
Kohlenhydrate	19.5 g	83.6 g
– davon Zucker	1.5 g	6.6 g
Eiweiss	7.2 g	31 g
Salz	0.7 g	3 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!)



Für die Käsebrösel

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Petersilienblätter hacken.

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

Semmelbrösel und **Petersilie** darin 1 – 2 Min. unter Rühren goldbraun rösten.

Brösel in einer kleinen Schüssel mit der Hälfte vom **Käse** vermengen.

Tipp: So richtig knusprig werden die Käsebrösel, wenn Du die Fiorelli damit im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 5 Min. überbackst.



Gemüse schneiden

Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Rote Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden.



Champignons anbraten

Die grosse Bratpfanne aus Schritt 1 einmal auswaschen und darin erneut 1 EL [2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Zwiebelstreifen** und **Champignons** zugeben und 4 – 5 Min. anschwitzen, bis alles weich ist.

Währenddessen mit dem nächsten Schritt fortfahren.



Fiorelli garen

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

Fiorelli zugeben, Hitze reduzieren und 5 – 6 Min. ziehen lassen. Anschliessend **Fiorelli** durch ein Sieb abgiessen, dabei 100 ml [200 ml] **Kochwasser** auffangen.

Aufgefangenes **Kochwasser**, **Halbrahm**, „Hello Muskat“, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** und restlichen **Hartkäse** in dem Messbecher verrühren.



Sauce vollenden

Angerührte **Halbrahmmischung** und **Fiorelli** zu den **Pilzen** geben und alles mit **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn die Sauce zu dickflüssig ist, noch etwas **Wasser*** hinzugeben und wenn sie zu dünn sein sollte, 1 Min. weiterköcheln lassen.



Anrichten

Bratpfanninhalt auf tiefe Teller verteilen, mit **Käsebröseln** toppen 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!

