

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

**DAS GING
SCHNELL?**

Entdecke die große Auswahl
an schnellen Rezepten für
nächste Woche.



ZEIT SPAREN



- 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!

