



Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung

in cremiger Champignonsauce, dazu Käsebrösel

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 833 kcal • Tag 3 kochen

12



Fiorelli mit Pilzfüllung



Hartkäse ital. Art, gerieben



Semmelbrösel



Petersilie, glatt



rote Zwiebel



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Halbrahm aus Saland



Champignons



Trüffelöl

**ELTERN ♥
DIESEN TRICK:**
Essen fertig in 15 Min.



ZEIT SPAREN

Nächste Woche
im Menü:
**STROZZAPRETI PASTA
MIT BOLOGNESE**



Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

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)	1x 300 g	1x 600 g
8) 15) Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1x 40 g	2x 40 g
Semmelbrösel 15)	1x 25 g	1x 50 g
Petersilie, glatt	1x 10 g**	1x 10 g
rote Zwiebel	1x 80 g	2x 80 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1x 5 g	2x 5 g
Halbrahm aus Saland 7)	1x 150 g	2x 150 g
Champignons	0.75 x 300 g**	1x 150 g 1x 300 g
Trüffelöl	1x 8 ml**	1x 8 ml

**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	804 kJ/192 kcal	3485 kJ/833 kcal
Fett	9.43 g	40.9 g
– davon ges. Fettsäuren	3.11 g	13.5 g
Kohlenhydrate	19.28 g	83.6 g
– davon Zucker	1.52 g	6.6 g
Eiweiss	7.13 g	30.9 g
Salz	0.69 g	2.97 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!

