

Pilzfiorelli mit Speck und Basilikumrahm

dazu Lauch und Hartkäse

Family **schnell** 20 – 30 Minuten • 825 kcal • Tag 3 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



Frühstücksspeck gewürfelt



Halbrahm aus Saland



Basilikum



Basilikumpaste



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Lauch



Champignons



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

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
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
Lauch	1 x 200 g	2 x 200 g
Champignons	1 x 100 g	2 x 100 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. 470 g)
Brennwert	731 kJ/ 175 kcal	3452 kJ/ 825 kcal
Fett	9.2 g	43.5 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	15.8 g	74.7 g
– davon Zucker	1.6 g	7.6 g
Eiweiss	6.8 g	32 g
Salz	0.63 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 **15)** Weizen

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



Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Lauch auch längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0.5 cm Halbmonde schneiden.

Champignons halbieren oder vierteln.

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.



Gemüse braten

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

Speck, Lauch und **Pilze** darin ca. 2 Min. anbraten.



Sauce einköcheln

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

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



Pasta vollenden

Fiorelli nach der Garzeit durch ein Sieb abgiessen und in der Bratpfanne vorsichtig mit dem **Gemüse** 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!

