

# 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 <b>7)</b> <b>8) 15)</b>	1 x 300 g	1 x 600 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x 90 g	2 x 90 g
Halbrahm aus Saland <b>7)</b>	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 <b>7) 8)</b>	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

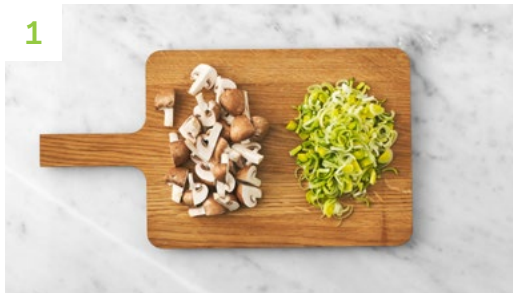
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	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!

