



# Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung.

cremiger Champignonsauce und herzhaften Käsebröseln



## HELLO FIORELLI

Ein offizieller Spitzname der kleinen Pastataschen, die zu den über 350 Nudelsorten insgesamt gehören, ist „Bettler-Portemonnaie“.



Fiorelli mit Pilzfüllung



rote Zwiebel



Petersilie



Thymian



geriebener Hartkäse



Semmelbrösel



braune Champignons



Crème fraîche

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Neuentdeckung

Veggie

Zeit sparen

Cremig, mit gefüllten Pastataschen und jeder Menge Käse? Unsere Fiorelli in Champignonsauce zählen definitiv zu Deinen liebsten „Seelenstreichler-Gerichten“ aus dem letzten Jahr. Und das Beste? Du brauchst wenige Kochutensilien, um schon bald herzhaft schlemmen zu können. Wir sind ausserdem schon gespannt, ob die selbst gemachten Käsebrösel Dir auch so gut schmecken wie uns. Guten Appetit!



Wasche die **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Gemüseraffel, 1 kleine Bratpfanne, 1 grosse Bratpfanne, 1 grossen Topf** und **1 Sieb**.



## 1 KÄSEBRÖSEL HERSTELLEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. **Petersilienblätter** hacken. In einer kleinen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Semmelbrösel**, **drei Viertel** vom **geriebenen Hartkäse** und gehackte **Petersilie** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Käsebrösel** goldbraun sind. **Brösel** aus der Bratpfanne nehmen und Bratpfanne mit Küchenpapier auswischen. **★TIPP:** *Richtig knusprig werden die Käsebrösel, wenn Du die Fiorelli mit den Bröseln im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 5 Min. überbäckst.*



## 4 FIORELLI GAREN

Einen grossen Topf mit kochendem Wasser füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen, **Fiorelli** hineingeben, Hitze reduzieren und 5 – 6 Min. ziehen lassen. Anschliessend **Fiorelli** in ein Sieb abgiessen und 30 ml [60 ml] **Kochwasser\*** auffangen. 30 ml [60 ml] **Gemüsebouillon** zubereiten.

In der Zwischenzeit mit der Sauce weitermachen.



## 2 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Champignons** je nach Grösse halbieren oder vierteln.

**Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



## 5 SAUCE VOLLENDEN

**Crème fraîche**, **Gemüsebouillon**, **Fiorelli**, restlichen **geriebenen Hartkäse** und **Thymian** zu den **Pilzen** geben und alles mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**★TIPP:** *Wenn die Sauce zu fest ist, gib etwas Nudelkochwasser zur Sauce, wenn die Sauce zu dünn ist, lass sie nochmal 1 Min. köcheln.*



## 3 CHAMPIGNONS ANBRATEN

In einer grossen Bratpfanne bei mittlerer Hitze wieder 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen, **Zwiebelstreifen**, **Champignons** zugeben und für 4 – 5 Min. anschwitzen, bis alles weich ist.

Währenddessen mit dem nächsten Schritt weitermachen.



## 6 ANRICHTEN

**Fiorelli** mit **Champignonsgemüse** auf tiefe Teller verteilen, mit **Käsebröseln** toppen und geniessen.

*En Quiet!*

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

|                                   | 2P  |                | 4P  |         |
|-----------------------------------|-----|----------------|-----|---------|
| Petersilie                        | 1 x | 10 g           | 1 x | 10 g    |
| Thymian                           | 1 x | 2 g            | 1 x | 2 g     |
| Semmelbrösel 1)                   | 1 x | 25 g           | 1 x | 50 g    |
| geriebener Hartkäse 2) 5)         | 1 x | 40 g           | 2 x | 40 g    |
| braune Champignons                | 1 x | 200 g          | 1 x | 400 g   |
| rote Zwiebel                      | 1 x | 80 g           | 2 x | 80 g    |
| Fiorelli mit Pilzfüllung 1) 2) 5) | 1 x | 300 g          | 1 x | 600 g   |
| Crème fraîche 5)                  | 1 x | 100 g          | 1 x | 200 g   |
| Gemüsebouillon* für Schritt 4     |     | 30 ml          |     | 60 ml   |
| Öl* für Schritt 1 und 3           |     | je 1 EL        |     | je 2 EL |
| Kochwasser* für Schritt 4         |     | 30 ml          |     | 60 ml   |
| Salz*, Pfeffer*                   |     | nach Geschmack |     |         |

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

| DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO | 100 g           | PORTION           |
|---------------------------------|-----------------|-------------------|
| Brennwert                       | 557 kJ/133 kcal | 2.282 kJ/546 kcal |
| Fett                            | 5 g             | 21 g              |
| – davon ges. Fettsäuren         | 1 g             | 6 g               |
| Kohlenhydrate                   | 2 g             | 80 g              |
| – davon Zucker                  | 20 g            | 4 g               |
| Eiweiss                         | 1 g             | 26 g              |
| Salz                            | 0 g             | 2 g               |

### ALLERGENE

1) Glutenthaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

f i y p #HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:  
 +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch





# Fiorelli! Pasta dumplings with mushroom filling, creamy mushroom sauce and hearty cheese breadcrumbs



## HELLO FIORELLI

*This little pasta dumpling, one of over 350 different noodle variations, has an official nickname: "beggar's wallet".*



Fiorelli with mushroom



filling Red onion



Parsley



Thyme



Grated hard cheese



Breadcrumbs



Brown mushrooms



Crème fraiche

**30-40** minutes (depending on number of persons)

**Level 1**

**A new discovery**

**Veggie**

**Save time**

Creamy with filled pasta dumplings and lots of cheese? Our fiorelli in mushroom sauce is definitely one of your favourite "soul comfort dishes" from last year. And the best thing is You need very few cooking utensils and you'll be tucking in heartily in no time at all. We're also looking forward to finding out whether you love the home-made cheese breadcrumbs as much as we do. Bon appetit!



Wash the **herbs**.

You will also need: **1 vegetable grater**, **1 small frying pan**, **1 large frying pan**, **1 large pot** and **1 sieve**.



## 1 MAKE CHEESE BREADCRUMBS

Heat up plenty of **water** in the **kettle**. Chop the **parsley leaves**. Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\*** in a small frying pan on medium heat, add **breadcrumbs**, **three quarters** of the **grated hard cheese** and the **chopped parsley** and stir-fry for **1-2 min.** until the **cheese breadcrumbs** are golden brown. Then remove **cheese breadcrumbs** from the frying pan and wipe the frying pan clean with kitchen roll.

★ **TIP:** To make your cheese breadcrumbs really crispy, put the fiorelli and breadcrumbs into the oven at **200 °C** top/bottom heat and bake them for approx. **5 min.**



## 4 COOK FIORELLI

Fill a large pot with **boiling water**, add **salt\*** and bring to the boil, then add **fiorelli**, reduce heat and leave to infuse for 5-6 min. Then drain **fiorelli** with a sieve and keep 30 ml [60 ml] of the **pasta water\***.

Prepare 30 ml [60 ml] of **vegetable stock**. In the meantime, continue with the **sauce**.



## 2 CHOP VEGETABLES

Cut **mushrooms** into halves or quarters depending on their size.

Peel and halve **red onion** and cut into thin strips.

Pluck leaves from **thyme** and chop them.



## 5 FINISH SAUCE

Add **crème fraîche**, vegetable **stock**, **fiorelli**, the rest of the **grated hard cheese** and the **thyme** to the **mushrooms** and season everything with **salt\*** and **pepper\***.

★ **TIP:** If the sauce is too thick, add a little of the **pasta water** to it, and if the sauce is too thin, let it simmer for **1 min. more**.



## 3 SAUTÉ MUSHROOMS

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil\*** again in a large frying pan on medium heat, add **onion strips** and **mushrooms** and sauté for 4-5 min. until everything is soft.

In the meantime, continue with the next step.



## 6 SERVE

Apportion **fiorelli** and **vegetables** onto deep plates, top with **cheese breadcrumbs** and enjoy.

Bon appetit!

SERVES 2 | 4

# INGREDIENTS

|   | 2P                 |       | 4P           |       |
|---|--------------------|-------|--------------|-------|
| Parsley                                 | 1 x                | 10 g  | 1 x          | 10 g  |
| Thyme                                   | 1 x                | 2 g   | 1 x          | 2 g   |
| Breadcrumbs 1)                          | 1 x                | 25 g  | 1 x          | 50 g  |
| Grated hard cheese 2) 5)                | 1 x                | 40 g  | 2 x          | 40 g  |
| Brown mushrooms                         | 1 x                | 200 g | 1 x          | 400 g |
| Red onion                               | 1 x                | 80 g  | 2 x          | 80 g  |
| Fiorelli with mushroom filling 1) 2) 5) | 1 x                | 300 g | 1 x          | 600 g |
| Crème fraîche 5)                        | 1 x                | 100 g | 1 x          | 200 g |
| Vegetable stock* for steps 4            |                    | 30 ml |              | 60 ml |
| Oil* for steps 1 and 3                  | 1 tbsp. each       |       | 2 tbsp. each |       |
| Pasta water* for step 4                 |                    | 30 ml |              | 60 ml |
| Salt*, pepper*                          | According to taste |       |              |       |

\* Good to have at hand [double the amounts for 4 persons]

🍷 Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

| AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER | 100 g           | PORTION           |
|--------------------------------|-----------------|-------------------|
| Calories                       | 557 kJ/133 kcal | 2.282 kJ/546 kcal |
| Fat                            | 5 g             | 21 g              |
| - incl. saturated fats         | 1 g             | 6 g               |
| Carbohydrate                   | 2 g             | 80 g              |
| - incl. sugar                  | 20 g            | 4 g               |
| Protein                        | 1 g             | 26 g              |
| Salt                           | 0 g             | 2 g               |

### ALLERGENS

1) Cereals containing gluten 2) Eggs 5) Milk

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)

f i y p #HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:  
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch





# Fiorelli! Pâtes farcies aux champignons,

sauce crémeuse aux champignons et nappage de fromage



## HELLO FIORELLI

Un des surnoms officiels des fiorelli qui font partie des 350 types de pâtes est le « portemonnaie du mendiant ».



Fiorelli farcies



Oignon rouge



Persil



Thym



Fromage à pâte dure râpé



Chapelure



Champignons bruns



Crème fraîche

30 à 40 minutes (selon le nombre de personnes)

Niveau 1

Découverte

Veggie

Gain de temps

Un plat crémeux avec des pâtes farcies et une bonne dose de fromage ? Nos fiorelli avec une sauce aux champignons feront assurément partie de vos plats réconfortants de l'année. Pour couronner le tout : peu d'ustensiles sont nécessaires pour ce savoureux plat. Nous sommes curieux de savoir si le nappage de fromage vous plaira autant qu'à nous. Bon appétit !



Laver les  **fines herbes** .

Pour réaliser cette recette, vous aurez besoin **d'une râpe à légumes, d'une petite poêle, d'une grande poêle, d'une grande casserole et d'une passoire.**



## 1 RÉALISER LA CHAPELURE AU FROMAGE

Chauffer une grande quantité d'**eau** dans la **bouilloire**.

Hacher les **feuilles de persil**. Dans une petite poêle, chauffer à feu moyen **1 cs [2 cs] d'huile\***, ajouter la **chapelure, trois-quarts du fromage râpé** et le **persil haché**, griller **1 à 2 min** en mélangeant bien jusqu'à ce que la **chapelure de fromage** soit dorée. Retirer la chapelure de la poêle et essuyer celle-ci au papier essuie-tout. **★ASTUCE:** la chapelure au fromage sera vraiment croustillante si vous faites gratiner les fiorelli recouvertes de chapelure à **200 °C** pendant environ **5 min**.



## 2 COUPER LES LÉGUMES

Couper en deux ou en quatre les **champignons** selon leur taille.

Peler l'**oignon rouge**, le couper en deux, puis en fines lamelles.

Arracher les **feuilles de thym** et les hacher.



## 3 CUIRE LES CHAMPIGNONS

Dans une grande poêle, chauffer à nouveau à feu moyen **1 cs [2 cs] d'huile\***, faire blondir les lamelles d'**oignon**, ajouter les **champignons** et laisser suer **4 à 5 min**.

Pendant ce temps, passer à l'étape suivante.



## 4 CUIRE LES FIORELLI

Remplir une grande casserole d'**eau bouillante**, saler\* et porter à ébullition, verser les **fiorelli**, réduire le feu et laisser cuire **5 à 6 min**. Égoutter ensuite les **fiorelli** dans une passoire et récupérer **30 ml [60 ml] d'eau bouillante\***.

Chauffer **30 ml [60 ml] de bouillon de légumes**.

Pendant ce temps, préparer la **sauce**.



## 5 ACHEVER LA SAUCE

Ajouter la **crème fraîche**, le **bouillon de légumes**, les **fiorelli**, le reste de **fromage râpé** et le **thym aux champignons**, saler\* et poivrer\*.

**★ASTUCE:** Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes à celle-ci. Si elle est trop légère, laisser mijoter **1 min** encore.



## 6 DRESSER

Servir les **fiorelli** avec la préparation de **champignons** dans des assiettes creuses, recouvrir de **chapelure au fromage** et déguster.

# 2 | 4 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

|   | 2P              |             | 4P  |             |
|---|-----------------|-------------|-----|-------------|
| Persil                                    | 1 x             | 10 g        | 1 x | 10 g        |
| Thym                                      | 1 x             | 2 g         | 1 x | 2 g         |
| Chapelure 1)                              | 1 x             | 25 g        | 1 x | 50 g        |
| Fromage à pâte dure râpé 2) 5)            | 1 x             | 40 g        | 2 x | 40 g        |
| Champignons bruns                         | 1 x             | 200 g       | 1 x | 400 g       |
| Oignon rouge                              | 1 x             | 80 g        | 2 x | 80 g        |
| Fiorelli farcies aux champignons 1) 2) 5) | 1 x             | 300 g       | 1 x | 600 g       |
| Crème fraîche 5)                          | 1 x             | 100 g       | 1 x | 200 g       |
| Bouillon de légumes* pour l'étape 4       |                 | 30 ml       |     | 60 ml       |
| Huile* pour les étapes 1 et 3             |                 | 1 cs chaque |     | 2 cs chaque |
| Eau de cuisson* pour l'étape 4            |                 | 30 ml       |     | 60 ml       |
| Sel*, poivre*                             | selon les goûts |             |     |             |

\* Ingrédients à toujours avoir chez soi [doubler les quantités pour 4 personnes].

📦 Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR | 100 g           | PORTION           |
|---------------------------------------|-----------------|-------------------|
| Brennwert                             | 557 kJ/133 kcal | 2.282 kJ/546 kcal |
| Fett                                  | 5 g             | 21 g              |
| - davon ges. Fettsäuren               | 1 g             | 6 g               |
| Kohlenhydrate                         | 2 g             | 80 g              |
| - davon Zucker                        | 20 g            | 4 g               |
| Eiweiss                               | 1 g             | 26 g              |
| Salz                                  | 0 g             | 2 g               |

### ALLERGÈNES

1) céréales contenant du gluten 2) œufs 5) lait

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous : +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appétit!