



FIGRELLI-PASTA MIT EXTRA SCHWEINEFILET und herzhaften Käsebröseln



EXTRA LECKERBISSEN

SCHWEINEFILET



Fiorelli mit Pilzfüllung



rote Zwiebel



Petersilie



Thymian



Hartkäse ital. Art



Semmelbrösel



Gemüsebrühe



braune Champignons



Crème fraîche



geschoteter Chili



Basilikumpaste



Pinienkerne



Schweinefilets

35 [35 | 40] Min. 40 [40 | 45] Min.

Stufe 2 Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

Dank unserem Extra Leckerbissen gibt es zu Deinen „Seelenstreichler“-Fiorelli heute ein besonderes Upgrade: ein **proteinreiches** extra Schweinefilet und ein selbst gemachtes Basilikum-Chili-Öl. Die sorgen für das i-Tüpfelchen auf Deinem Teller. Trotzdem bleibt die Zubereitung kinderleicht. So kannst Du schon bald herzhaft schlemmen. Guten Appetit!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe **Kräuter** und **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 großen Topf**, **1 Sieb** und **3 kleine Schüsseln**.



1 FÜR DIE BRÖSEL
Hartkäse halbieren, in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und **ein Viertel** davon in eine kleine Schüssel umfüllen.
Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf zugeben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. In einer großen Pfanne **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Semmelbrösel** und **Hartkäse-Petersilien-Mix** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Käsebrösel** goldbraun sind. Danach in eine zweite kleine Schüssel umfüllen.



4 KOCHEN & DÜNSTEN
Einen großen Topf mit reichlich heißem **Wasser** füllen, **salzen*** und aufkochen. Wenn das **Wasser** kocht, **Pilzfiorelli** zugeben und 5 – 6 Min. bissfest garen. Währenddessen **braune Champignons** vierteln und **Thymianblätter** abzupfen. Dann beides in die Pfanne zugeben und mit andünsten. **Crème fraîche**, **Gemüsebrühe** und restlichen zerkleinerten **Hartkäse** in die Pfanne zugeben, gut verrühren, danach Hitze reduzieren.



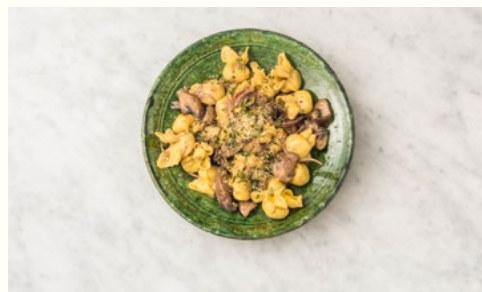
2 RÖSTEN & ZERKLEINERN
Pinienkerne in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3 – 4 Min. rösten, bis sie leicht gebräunt sind, und in die dritte kleine Schüssel umfüllen. **Rote Zwiebel** abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.



5 FIORELLIPFANNE
Soße auf kleinster Stufe 4 – 5 Min. köcheln. In dieser Zeit **Pilzfiorelli** durch ein Sieb abgießen, dabei ca. 100 ml heißes **Kochwasser** auffangen. 30 ml [45 ml | 60 ml] **Kochwasser** in die Pfanne zugeben, vermengen und **Champignonsoße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Zum Schluss **Fiorelli** zur **Champignonsoße** geben, mischen und **Soße** abschmecken.
★ **TIPP:** Wenn die **Soße** zu fest ist, etwas **Nudelkochwasser** hinzugeben. Wenn die **Soße** zu dünn ist, noch mal 1 Min. köcheln lassen.



3 BRATEN & DAMPFGAREN
Schweinefilets salzen* und **pfeffern***. **Öl*** in die Pfanne geben, erhitzen und **Schweinefilets** auf jeder Seite scharf anbraten. **Filets** in den Varoma-Behälter legen und Varoma verschließen. **Zwiebel** aus dem Mixtopf in die Pfanne geben, Hitze reduzieren, **Zwiebel** bei mittlerer Hitze 4 – 5 Min. glasig dünsten. Währenddessen **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, **13 Min./Varoma/Stufe 1** garen und fortfahren.



6 ANRICHTEN
Chili und **Basilikumpaste** zu den gerösteten **Pinienkernen** geben und vermengen. Varoma abnehmen und **Schweinefilets** in Scheiben schneiden. **Pilzfiorelli** auf tiefe Teller verteilen, **Schweinefilets** fächerförmig dazulegen, mit **Käsebröseln** und **Pinienkern-Basilikum-Mix** beträufeln und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Petersilie/Thymian	10 g	10 g	10 g
Semmelbrösel 1)	25 g	38 g	50 g
Pinienkerne	10 g	15 g	20 g
rote Zwiebel EG	1	1	2
Schweinefilet	280 g	420 g	560 g
Fiorelli mit Pilzfüllung 1) 2) 5)	300 g	450 g	600 g
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Crème fraîche 5)	100g	150 g	300 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
geschroteter Chili	1 g	2 g	2 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 3		400 g	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ 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. 550 g)
Brennwert	777 kJ/186 kcal	4.366 kJ/1.044 kcal
Fett	11 g	60 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	21 g
Kohlenhydrate	15 g	83 g
– davon Zucker	1 g	6 g
Eiweiß	11 g	59 g
Salz	1 g	2 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

EG: Ägypten

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellowfresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at

Guten Appetit!