



# Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung, cremiger Champignonsoße und herzhaften Käsebröseln



## HELLO ROTE ZWIEBEL

Mit ihrer roten bis violetten Schale, der milden Schärfe und leichten Süße ist sie perfekt für Salate, Suppen und Soßen geeignet.



Fiorelli mit Pilzfüllung



rote Zwiebel



Petersilie



braune Champignons



Thymian



Crème fraîche



Hartkäse ital. Art



Semmelbrösel



Gemüsebrühe



30 Minuten

Stufe 1

Veggie

leichter Genuss

Cremig, mit gefüllten Pastataschen und jeder Menge Käse? Unsere Fiorelli in Champignonsoße zählen definitiv zu unseren liebsten „Seelenstreichler-Gerichten“. 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 **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.  
Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel, 1 große Pfanne, 1 großen Topf**, eine **Gemüsereihe** und ein **Sieb**.



**1 KÄSEBRÖSEL HERSTELLEN**  
**Hartkäse** reiben. **Petersilie** mit Stielen grob hacken. In einer kleinen Pfanne **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Semmelbrösel**, geriebenen **Hartkäse** und gehackte **Petersilie** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Käsebrösel** goldbraun sind.

Anschließend **Brösel** aus der Pfanne nehmen.



**2 GEMÜSE SCHNEIDEN**  
**Braune Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln.

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



**3 CHAMPIGNONS ANBRATEN**  
In der großen Pfanne erneut **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Zwiebelstreifen** und **Champignonhälften** zugeben und für 4 – 5 Min. anschwitzen, bis alles weich ist.

In der Zwischenzeit kannst Du die **Fiorelli** garen.



**4 FIORELLI GAREN**  
Einen großen Topf mit kochendem **Wasser** füllen, etwas **salzen\*** und einmal aufkochen lassen. **Fiorelli** zugeben, Hitze reduzieren und 5 – 6 Min. ziehen lassen. Anschließend **Fiorelli** in ein Sieb abgießen.

Währenddessen die **Soße** vollenden.



**5 SOSSE VOLLENDEN**  
Blätter vom **Thymian** abzupfen. **Crème fraîche**, **Gemüsebrühe** und **Thymianblättchen** zu den **Champignons** geben und alles mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

★ **TIPP:** Wenn die Soße zu dickflüssig ist, gib etwas Nudelwasser dazu.



**6 ANRICHTEN**  
**Fiorelli** mit **Championngemüse** auf tiefe Teller verteilen, mit **Käsebröseln** toppen und genießen.

★ **TIPP:** So richtig knusprig werden die Käsebrösel, wenn Du die Fiorelli mit den Bröseln im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 5 Min. überbäckst.

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	60 g	80 g
Petersilie/Thymian	10 g	15 g	20 g
Semmelbrösel 1)	25 g	38 g	50 g
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
rote Zwiebel DE	1	2 (klein)	2
Fiorelli mit Pilzfüllung 1) 3) 7)	300 g	450 g	600 g
Crème fraîche 7)	75 g ☉	113 g ☉	150 g
Gemüsebrühe 15)	4 g	6 g ☉	8 g
Öl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
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	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	533 kJ/116 kcal	2927 kJ/633 kcal
Fett	6 g	30 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	15 g	81 g
– davon Zucker	1 g	6 g
Eiweiß	5 g	28 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	3 g

### ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

## Guten Appetit!