



# FIGRELLI! PASTATASCHEN MIT PILZFÜLLUNG, cremiger Champignonsoße und herzhaften Käsebröseln



## HELLO FIGRELLI

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



Gemüsebrühe



Champignons



Crème fraîche

 15 [15 | 15] Min.  20 [25 | 25] Min.

 Stufe 2

 Thermomix hilft

 Veggie

Wasche die **Kräuter** ab und tupfe sie mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



**1 FÜR DIE KÄSEBRÖSEL**  
**Petersilienblätter** abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. In einer großen Pfanne **1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Semmelbrösel** und die zerkleinerte **Petersilie** zugeben und **1 – 2 Min.** unter Rühren rösten, bis die **Brösel** goldbraun sind. **Brösel** in eine kleine Schüssel umfüllen, leicht abkühlen lassen und **drei Viertel** vom **geriebenen Hartkäse** unterheben.



**4 FÜR DIE SOSSE**  
**Crème fraîche**, **Gemüsebrühe**, restlichen **Hartkäse**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in die Pfanne zugeben, gut verrühren, Hitze etwas reduzieren und **4 – 5 Min.** köcheln.  
In dieser Zeit **Pilzfiorelli** durch den Varoma-Behälter abgießen, dabei ca. **100 ml Kochwasser\*** auffangen.



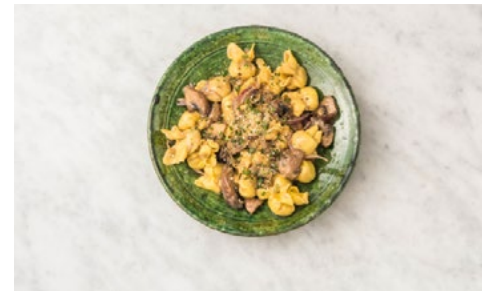
**2 ZWIEBEL DÜNSTEN**  
Einen großen Topf mit reichlich heißem Wasser füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen.  
Währenddessen **rote Zwiebel** abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. **1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl\*** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Zerkleinerte **Zwiebel** zugeben und **4 – 5 Min.** glasig dünsten.  
Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



**5 SOSSE ABSCHMECKEN**  
**Champignonsoße** abschmecken. Dafür **30 ml [45 ml | 60 ml] Kochwasser**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in die Pfanne zugeben und vermengen. Zum Schluss **Fiorelli** zur **Champignonsoße** geben, mischen und eventuell noch mal abschmecken.  
★ **TIPP:** Wenn die Soße zu fest ist, gib etwas Nudelkochwasser zur Soße, wenn die Soße zu dünn ist, lass sie noch mal **1 Min.** köcheln.



**3 CHAMPIGNONS & THYMIAN**  
**Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln.  
**Blätter vom Thymian** abzupfen.  
Beides in die Pfanne zugeben und **Champignons** und **Thymian** mit andünsten.  
Wenn das Wasser aus Schritt 2 kocht, **Pilzfiorelli** ins heiße Wasser zugeben und **5 – 6 Min.** bissfest garen, zwischendurch umrühren.



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

**Guten Appetit!**

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 1) 2) 5)	300 g	450 g	600 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Crème fraîche 5)	100 g	150 g	300 g
Semmelbrösel 1)	25 g	25 g	50 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Öl* für Schritt 1 und 2	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Kochwasser für Schritt 5	30 ml	45 ml	60 ml
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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	755 kJ/181 kcal	2.981 kJ/713 kcal
Fett	9,68 g	38,20 g
– davon ges. Fettsäuren	4,48 g	17,68 g
Kohlenhydrate	20,62 g	81,39 g
– davon Zucker	1,47 g	5,81 g
Eiweiß	6,89 g	27,18 g
Salz	0,380 g	1,501 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

DE: Deutschland

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

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at