



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“.



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W23

Vielen Dank für Dein Verständnis!



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

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
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**.



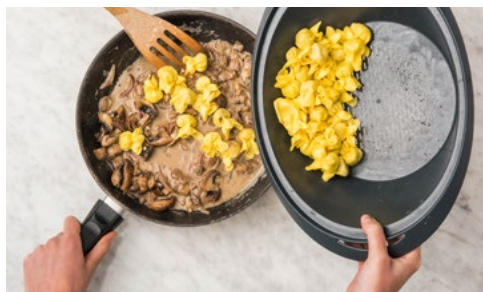
1 FÜR DIE KÄSEBRÖSEL
Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Semmelbrösel** und die zerkleinerte **Petersilie** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Brösel** 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 NL	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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	827 kJ/198 kcal	2.935 kJ/702 kcal
Fett	10,74 g	38,10 g
– davon ges. Fettsäuren	4,98 g	17,65 g
Kohlenhydrate	22,39 g	79,42 g
– davon Zucker	1,19 g	4,21 g
Eiweiß	7,53 g	26,71 g
Salz	0,422 g	1,497 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

NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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