

# Pilzfiorelli mit Bacon und Basilikumrahm dazu Zucchini und Hartkäse

Family 25 – 35 Minuten • 818 kcal • Tag 5 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



Bacon (Streifen)



Zucchini



Kochsahne



Basilikum



Basilikumpaste



Hartkäse ital. Art, geraspelt



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 großen Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung <b>7)</b> <b>8) 15)</b>	300 g	450 g	600 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Zucchini <b>DE   NL   ES   MA   IT</b>	1	2	2
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g	300 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g

\*\*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.)

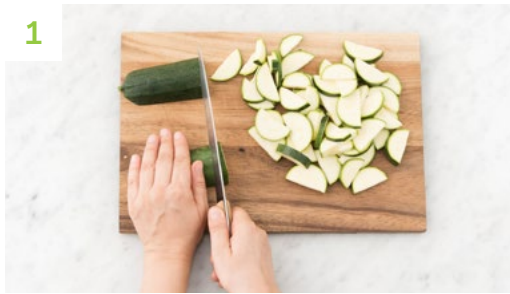
	100 g	Portion (ca. 430 g)
Brennwert	801 kJ/191 kcal	3423 kJ/818 kcal
Fett	10,1 g	43 g
– davon ges. Fettsäuren	3,9 g	16,5 g
Kohlenhydrate	17,8 g	76 g
– davon Zucker	1,8 g	7,5 g
Eiweiß	6,8 g	29,2 g
Salz	0,56 g	2,38 g

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:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **IT:** Italien



### Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Zucchini** längs halbieren und in 1 cm Halbmonde schneiden.

**Basilikumblätter** fein hacken.



### Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen.

**Fiorelli** zugeben und 5 – 6 Min. garen.



### Zucchini braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Bacon** und **Zucchini** darin ca. 2 Min. anbraten.



### Soße einköcheln

**Zucchini** mit der gesamten [drei Viertel | gesamten] **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen.

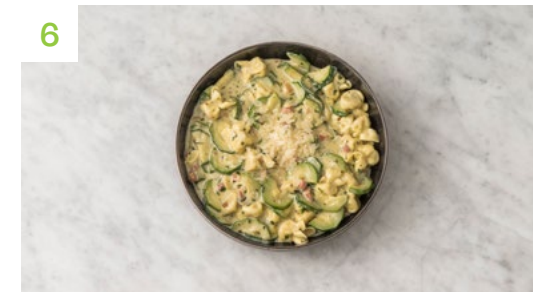
**Basilikumpaste** zugeben und 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** eingedickt und die **Zucchini** weich ist.



### Pasta vollenden

**Fiorelli** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und in der Pfanne vorsichtig mit der **Zucchini** vermengen.

**Gehacktes Basilikum** unterheben und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### Anrichten

**Pilzfiorelli** auf tiefe Teller verteilen, mit **Hartkäse** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

