

Fettucine mit Trüffelöl & Baby-Kräuterseitlingen dazu Champignons und Haselnuss-Kräuter-Topping

Vegetarisch Thermomix hilft • 881 kcal • Tag 3 kochen



Fettucine



braune Champignons



Petersilie glatt



Zitronenthymian



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gemüsebrühpulver



Baby-Kräuterseitlinge



Kochsahne



Trüffelöl



Haselnüsse



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

Los geht's

Wasche Pilze und Kräuter ab und tupfe beides mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 große Pfanne und 2 kleine Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fettuccine 15)	270 g	360 g	500 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Petersilie glatt/ Zitronenthymian	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Gemüsebrühpulver 10)	6 g	8 g	12 g
Baby-Kräuterseitlinge	100 g	150 g	200 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g	300 g
Trüffelöl	8 ml	12 ml**	16 ml
Haselnüsse 2) 23)	10 g	20 g	20 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	849 kJ/203 kcal	3684 kJ/881 kcal
Fett	8,4 g	36,6 g
– davon ges. Fettsäuren	3,3 g	14,2 g
Kohlenhydrate	23,8 g	103,4 g
– davon Zucker	2 g	8,5 g
Eiweiß	7,6 g	33,1 g
Salz	0,53 g	2,29 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: 2) Schalenfrüchte 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 10) Sellerie 15) Weizen 23) Haselnüsse

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

Ursprungsländer: ES: Spanien



1 Zu Beginn

Kräuterseitlinge und **Champignons** je nach Größe vierteln oder halbieren.

Knoblauch abziehen.

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Blätter vom **Zitronenthymian** abzupfen.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** geben, **salzen*** und zum Kochen bringen.



4 Kochen & rösten

Fettuccine ins kochende **Wasser** geben und darin ca. 12 Min. bissfest garen. **Pasta** nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen, dabei etwas **Kochwasser** auffangen und **Pasta** zurück in den Topf geben.

Währenddessen Pfanne mit **Haselnuss-Petersilien-Mix** ohne weitere Fettzugabe und einer Prise **Salz*** ca. 3 Min. anrösten. Fertige **Nüsse** aus der Pfanne nehmen und in eine kleine Schüssel füllen.

Kräuterseitlinge

Kräuterseitlinge tragen einen weißen Flaum am Stielende. Er entsteht ganz natürlich und ist unbedenklich.



2 Zerkleinern

Petersilie in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, die Hälfte in eine kleine Schüssel umfüllen und den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.

Haselnüsse in den Mixtopf zugeben und **4 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine kleine Pfanne umfüllen.

Knoblauch und **Zitronenthymian** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



5 Fertigstellen

Pilzsoße, restliche **Petersilie**, **geriebenen Hartkäse** zur **Pasta** in den Topf geben und gut mischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Falls Dir die Soße zu dickflüssig ist, gib noch etwas **Kochwasser*** dazu.



3 Für die Soße

10 g [15 g | 15 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Pilze zugeben und **4 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Sahne, 150 g [150 g | 200 g] **Wasser***, **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **8 Min./98 °C/Stufe 1** köcheln lassen.



6 Anrichten

Pasta auf Tellern verteilen, mit **Haselnuss-Petersilie** Mix bestreuen und **Trüffelöl** nach Belieben darüber träufeln.

Tipp: Trüffelöl hat einen besonderen Geschmack. Falls Du diese Zutat noch nicht kennst, probiere sie lieber erst einmal aus und wenn es nicht Euer Geschmack ist, könnt ihr stattdessen 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** darüber träufeln.

Guten Appetit!