

Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung

in cremiger Champignonsoße, dazu Käsebrösel

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 812 kcal • Tag 3 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



braune Champignons



Hartkäse ital. Art, gerieben



Semmelbrösel



Petersilie glatt



Thymian



rote Zwiebel



Gemüsebrühpulver



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Kochsahne



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|---|-------|---------|-------|
| Fiorelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15) | 300 g | 450 g | 600 g |
| braune Champignons | 200 g | 300 g | 400 g |
| Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) | 40 g | 60 g | 80 g |
| Semmelbrösel 15) | 25 g | 25 g | 50 g |
| Petersilie glatt/Thymian | 10 g | 10 g | 10 g |
| rote Zwiebel DE NL EG | 1 | 1 | 2 |
| Gemüsebrühpulver 10) | 4 g | 6 g | 8 g |
| Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10) | 5 g | 5 g | 10 g |
| Kochsahne 7) | 150 g | 225 g** | 300 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. 420 g) |
|-------------------------|-----------------|------------------------|
| Brennwert | 815 kJ/195 kcal | 3399 kJ/812 kcal |
| Fett | 8,9 g | 37,3 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,5 g | 14,5 g |
| Kohlenhydrate | 20,7 g | 86,4 g |
| – davon Zucker | 1,9 g | 7,9 g |
| Eiweiß | 7,4 g | 31 g |
| Salz | 0,96 g | 4,02 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



Käsebrösel herstellen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Petersilienblätter hacken.

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

Semmelbrösel und **Petersilie** darin 1 – 2 Min. unter Rühren goldbraun rösten.

Brösel in einer kleinen Schüssel mit der Hälfte vom **Käse** vermengen.

Tipp: So richtig knusprig werden die Käsebrösel, wenn Du die Fiorelli damit im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 5 Min. überbackst.



Gemüse schneiden

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Rote Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Thymianblätter hacken.



Champignons anbraten

Die große Pfanne aus Schritt 1 einmal auswaschen und darin erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Zwiebelstreifen** und **Champignons** zugeben und 4 – 5 Min. anschwitzen, bis alles weich ist.

Währenddessen mit dem nächsten Schritt fortfahren.



Fiorelli garen

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

Fiorelli zugeben, Hitze reduzieren und 5 – 6 Min. ziehen lassen. Anschließend **Fiorelli** durch ein Sieb abgießen, dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] **Kochwasser** auffangen.

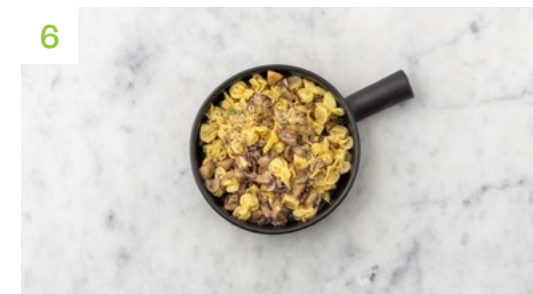
Aufgefangenes **Kochwasser**, **Kochsahne**, „Hello Muskat“, **Gemüsebrühe** und restlichen **Hartkäse** in dem Messbecher verrühren.



Soße vollenden

Angerührte **Kochsahnemischung**, **Fiorelli** und **Thymian** zu den **Pilzen** geben und alles mit **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn die Soße zu dickflüssig ist, noch etwas **Wasser*** hinzugeben und wenn sie zu dünn sein sollte, 1 Min. weiterköcheln lassen.



Anrichten

Fiorelli mit **Champignon Gemüse** auf tiefe Teller verteilen, mit **Käsebröseln** toppen 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>

