

# Pilzfiorelli mit Bacon und Basilikumrahm dazu Porree und Hartkäse

Family Thermomix kocht • 830 kcal • Tag 3 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



Bacon (Streifen)



Kochsahne



braune Champignons



Porree



Basilikum



Basilikumpaste



Hartkäse ital. Art, geraspelt



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Öl\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf und 1 kleine Schüssel

## 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
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Porree <b>DE   NL   ES</b>	1	2	2
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. 470 g)
Brennwert	743 kJ/178 kcal	3474 kJ/830 kcal
Fett	9,2 g	43,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,5 g	16,5 g
Kohlenhydrate	16,5 g	77,1 g
– davon Zucker	1,8 g	8,4 g
Eiweiß	6,7 g	31,2 g
Salz	0,51 g	2,39 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



## Zu Beginn

**Basilikum** mit Stielen in ca. 2 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

**Porree** längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.



## Für die Soße

10 g [15 g | 15 g] **Öl\*** und **Baconstreifen** zugeben und **4 Min./Varoma/Reverse/Stufe 1** dünsten.

**Porree** zugeben und **5 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Champignons** vierteln.



## Soße kochen

**Champignons**, **Kochsahne**, **Basilikumpaste**, 50 g [75 g | 100 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **10 Min./98 °C/Reverse/Stufe 1** kochen.

Währenddessen reichlich **Wasser\*** in einen großen Topf füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen.



## Pasta kochen

**Fiorelli** ins kochende **Wasser** geben und 5 – 6 Min. garen. Anschließend durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.



## Pasta vollenden

**Soße** mit **Gemüse** aus dem Mixtopf und zerkleinertes **Basilikum** in den Topf zu den **Fiorelli** geben, alles gut vermischen 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>

