

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 7) 8) 15)	300 g	450 g	600 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Porree DE NL ES	1	2	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	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>

