

Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung

in cremiger Champignonsoße, dazu Käsebrösel

Family Vegetarisch Thermomix hilft • 814 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 die Kräuter ab und tupfe sie mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 kleine Schüssel und 1 kleine Pfanne

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. 410 g)
Brennwert	827 kJ/198 kcal	3406 kJ/814 kcal
Fett	9,1 g	37,3 g
– davon ges. Fettsäuren	3,5 g	14,5 g
Kohlenhydrate	21 g	86,7 g
– davon Zucker	1,9 g	7,9 g
Eiweiß	7,5 g	31 g
Salz	0,97 g	4,01 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



Für die Käsebrösel

Petersilien in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

In einer kleinen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Semmelbrösel** und zerkleinerte **Petersilie** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Brösel** goldbraun sind. **Brösel** in eine kleine Schüssel umfüllen und die Hälfte vom **Hartkäse** unterrühren.

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



Zwiebel dünsten

Champignons vierteln.

Blätter vom **Thymian** abzupfen.

Rote Zwiebel abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 15 [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



Für die Soße

Kochsahne, **Gemüsebrühe**, 100 g [150 | 150 g] **Wasser***, „**Hello Muskat**“, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Reverse/Stufe 4** vermischen.

Champignons und **Thymian** zugeben und **10 Min./98 °C/Reverse/Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.



Fiorelli kochen

Einen großen Topf mit reichlich heißem **Wasser*** füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen.

Fiorelli hineingeben, Hitze reduzieren und **Fiorelli** 5 – 6 Min. ziehen lassen.

Anschließend **Fiorelli** durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.



Fertigstellen

Nach der Garzeit **Champignonsoße** und restlichen **Hartkäse** zu den **Fiorelli** in den Topf geben, vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Fiorelli mit **Championngemüse** 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>

