

Pilzfiorelli mit Bacon und Basilikumrahm

dazu Porree und Hartkäse

Family **schnell** 20 – 30 Minuten • 841 kcal • Tag 3 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



Bacon (Streifen)



Kochsahne



Champignons



Porree



Basilikum



Basilikumpaste



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf und 1 Sieb

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
Champignons	125 g	125 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.)

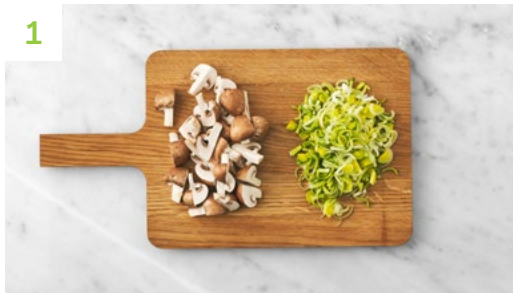
	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	733 kJ/175 kcal	3520 kJ/841 kcal
Fett	9 g	43,2 g
– davon ges. Fettsäuren	3,4 g	16,5 g
Kohlenhydrate	16,5 g	79,3 g
– davon Zucker	2 g	9,7 g
Eiweiß	6,1 g	29,1 g
Salz	0,51 g	2,43 g

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



1 Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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

Champignons halbieren oder vierteln.

Basilikumblätter fein hacken.



2 Pasta kochen

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

Fiorelli zugeben und 5 – 6 Min. garen.



3 Gemüse braten

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

Bacon, **Porree** und **Pilze** darin ca. 2 Min. anbraten.



4 Soße einköcheln

Gemüse mit **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen.

Basilikumpaste zugeben und 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** eingedickt und das **Gemüse** weich ist.



5 Pasta vollenden

Fiorelli nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und in der Pfanne vorsichtig mit dem **Gemüse** vermengen.

Gehacktes Basilikum unterheben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 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>

