



CREMIGE PILZ-TORTELLINI-PFANNE

mit Kirschtomaten und Zucchini



HELLO FENCHELSAMEN

Traditionell werden Fenchelsamen im Sommer reif (zum Trocknen und dem späteren Verbrauch) und unreif (für den sofortigen Verzehr) geerntet.



Tortellini mit Pilzfüllung



Zucchini



Crème fraîche



Schalotte



Hartkäse ital. Art



Petersilie



Kirschtomaten



Gewürzmischung "Tortellini"

30 [35] Min.

35 [40] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Neuentdeckung

Schnell, unkompliziert und **ballaststoffreich** soll es heute sein? Dann haben wir hier genau das richtige Rezept für Dich! Unsere Pilz-Tortellini-Pfanne wird Dir wirklich schnell von der Hand gehen. Außerdem werden Dich die Fenchelsamen mit ihrem einzigartigen Aroma begeistern. Der würzige, leicht pikante Geschmack rundet unsere kulinarische Komposition ab und verleiht dem Gericht das gewisse Etwas! Lass es Dir schmecken.



Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 großen Topf** und **1 [2] große Pfanne**.



1 FÜR DEN PETERSILIENKÄSE

Hartkäse halbieren und in den Mixtopf geben. **Petersilie** mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, zugeben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Petersilienkäse in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



2 ZERKLEINERN

Schalotte abziehen und halbieren. **Schalottenhälften** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

In einen großen Topf reichlich **Wasser*** füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen.



3 DÜNSTEN

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.

Zucchinistücke in den Mixtopf zugeben, 10 g [20 g] **Öl*** zufügen und **5 Min. [6 Min.]/120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



4 TORTELLINI GAREN

Pilz-Tortellini in den großen Topf geben und darin 5 – 7 Min. bissfest garen.

Anschließend durch den Varoma-Behälter abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

Während die **Tortellini** kochen die **Kirschtomaten** halbieren.



5 IN DER PFANNE

In einer [2] großen Pfanne [jeweils] 1 EL **Öl*** erhitzen, **Kirschtomatenhälften** zugeben und ca. 2 Min. anbraten.

Crème fraîche, **Gewürzmischung**, die **Hälfte** des **Petersilienkäses**, **Salz***, **Pfeffer*** und [jeweils] 50 ml **Kochwasser** zugeben und bei mittlerer Hitze 1 – 2 Min. einköcheln lassen.

Zucchinigemüse aus dem Mixtopf und gegarte **Tortellini** zugeben, unterheben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 FERTIGSTELLEN

Pilz-Tortellini-Pfanne auf Teller verteilen, mit restlichem **Petersilien-Käse** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini ES	1	2
Schalotte NL	1	2
Kirschtomaten	150 g	300 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Petersilie	10 g	20 g
Gewürzmischung "Tortellini" 15)	2 g	4 g
Tortellini mit Pilzfüllung 1) 3) 7)	400 g	800 g
Crème fraîche 7)	150 g	300 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	820 kJ/197 kcal	4272 kJ/1023 kcal
Fett	12 g	58 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	24 g
Kohlenhydrate	20 g	100 g
– davon Zucker	2 g	9 g
Eiweiß	5 g	26 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch
15) kann Spuren von Senf enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!