



Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung, cremiger Champignonsoße und herzhaften Käsebröseln



HELLO ROTE ZWIEBEL

Mit ihrer roten bis violetten Schale, der milden Schärfe und leichten Süße ist sie perfekt für Salate, Suppen und Soßen geeignet.



Fiorelli mit Pilzfüllung



rote Zwiebel



Petersilie



braune Champignons



Thymian



Crème fraîche



Hartkäse ital. Art



Semmelbrösel



Gemüsebrühe

15 [15] min.

20 [25] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

leichter Genuss

Cremig, mit gefüllten Pastataschen und jeder Menge Käse? Unsere Fiorelli in Champignonsoße zählen definitiv zu unseren liebsten „Seelenstreichler-Gerichten“. Und das Beste? Du brauchst wenige Kochutensilien, um schon bald herzhaft schlemmen zu können. Wir sind außerdem schon gespannt, ob die selbst gemachten Käsebrösel Dir auch so gut schmecken, wie uns. Guten Appetit!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel, 1 großen Topf** und **1 große Pfanne**.



1 ZERKLEINERN

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, mit dem **Hartkäse** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



2 ZWIEBEL DÜNSTEN

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

Währenddessen **rote Zwiebel** abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben, 10 g [20 g] **Öl*** zugeben, **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten und fortfahren.



4 SOSSE VOLLENDEN

Fiorelli durch den Varoma-Behälter abgießen und zum Warmhalten zurück in den Topf geben. **Crème fraîche, Gemüsebrühe, Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min. [4 Min.]/95 °C/☞/Stufe 1** kochen.

In dieser Zeit die **Käsebrösel** zubereiten.



5 KÄSEBRÖSEL ZUBEREITEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Semmelbrösel** und **Petersilie-Käse-Mischung** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Käsebrösel** goldbraun sind.

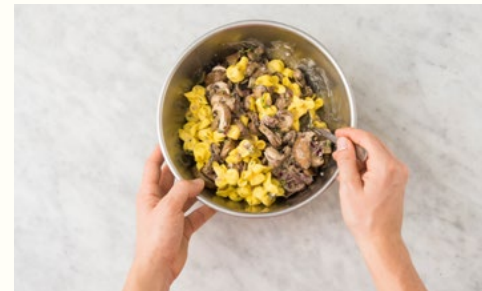


3 FIORELLI GAREN

Wenn das **Wasser** kocht, **Fiorelli** zugeben, Hitze reduzieren und 5 – 6 Min. ziehen lassen. Währenddessen **braune Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln. Blätter vom **Thymian** abzupfen.

Champignonviertel und **Thymianblättchen** in den Mixtopf zugeben und **3 Min. [4 Min.]/100 °C/☞/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



6 ANRICHTEN

Champignonsoße zu den **Fiorelli** geben, alles gut vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Fiorelli** mit **Championngemüse** auf tiefe Teller verteilen, mit **Käsebröseln** toppen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Petersilie/Thymian	10 g	20 g
Semmelbrösel 1)	25 g	50 g
braune Champignons	200 g	400 g
rote Zwiebel DE	1	2
Fiorelli mit Pilzfüllung 1) 3) 7)	300 g	600 g
Crème fraîche 7)	75 g ☞	150 g
Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*

- * 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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	533 kJ/116 kcal	2927 kJ/633 kcal
Fett	6 g	30 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	15 g	81 g
– davon Zucker	1 g	6 g
Eiweiß	5 g	28 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

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

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!