



Schnelle Fettuccine mit Trüffelöl,

Austernpilzen, Champignons, Hartkäse und Petersilie



TRÜFFELÖL

Trüffelöl ist dank seines feinen Geschmacks bei Feinschmeckern der ganzen Welt ein gern gesehenes Präsent.



Fettuccine



Austernpilze



braune Champignons



Petersilie



Knoblauchzehe



Hartkäse



Butter



Trüffelöl

10 [15|20] Min.

20 [25|30] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Schnell, schneller, Pasta! Unsere „getrüffelten“ Fettuccine sind ein wahres Blitzgericht, das Du im Handumdrehen zubereitet hast. Die Pilze erhalten durch das Anbraten ein ganz besonderes Aroma, das perfekt zu Deiner frischen Pasta passt. Für den vollkommenen, letzten Schliff lässt Du Dir von deinem Thermomix® helfen und zerkleinerst Knoblauch und Petersilie in Sekundenschnelle in deinem Mixtopf. Lass es Dir schmecken!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 großen Topf**, **2 kleine Schüsseln** und **1 – 2 Pfannen**.



1 FÜR DIE PASTA

In einem großen Topf reichlich **Wasser*** mit **Salz*** zum Kochen bringen. Wenn das **Wasser*** kocht, **Fettuccine** darin ca. 12 Min. bissfest garen. Währenddessen die **Pilzpfanne** zubereiten.



2 ZERKLEINERN

Hartkäse halbieren, in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Petersilie** mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und die Hälfte davon in eine weitere kleine Schüssel umfüllen. **Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf zugeben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.



3 PILZE VORBEREITEN

Austernpilze zum Stiel hin in ca. 1 cm breite Streifen zupfen. **Braune Champignons** je nach Größe vierteln oder achteln. In einer großen Pfanne **Öl*** mit der Hälfte der **Butter** stark erhitzen, bis die **Butter** etwas bräunlich ist.

★ **TIPP:** Bei 3 oder 4 Portionen nimm besser 2 Pfannen.



4 PILZE ANBRATEN

Austernpilze und **Champignonstücke** in die Pfanne zugeben und 2 Min. ohne Rühren anbraten. Danach **Pilze** umdrehen, zerkleinerten **Knoblauch** und **Petersilie** aus dem Mixtopf zugeben und wieder 3 – 4 Min. anbraten. **Pasta** nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen, mit in die Pfanne geben und unter die **Pilze** heben.



5 PILZPFANNE VOLLENDEN

Pilzpfanne vom Herd nehmen, restliche **Butter** und **Trüffelöl** in die Pfanne zugeben und schmelzen lassen. Jetzt erst nach Geschmack kräftig mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



6 ANRICHTEN

Pasta auf Tellern verteilen. Mit restlicher zerkleinertem **Petersilie** und zerkleinertem **Hartkäse** bestreuen und genießen!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Fettuccine 1)	250 g	375g	500 g
Austernpilze	100 g	150 g	200 g
braune Champignons PL	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Petersilie	20 g	20 g	20 g
Hartkäse 2) 5)	20 g	30 g	40 g
Butter 5)	40 g	60 g	80 g
Trüffelöl	8 ml	12ml	16 ml
Öl*	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	1.180 kJ/282 kcal	3.615 kJ/846 kcal
Fett	7 g	21 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	5 g
Kohlenhydrate	47 g	140 g
– davon Zucker	2 g	6 g
Eiweiß	10 g	30 g
Ballaststoffe	3 g	8 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

PL: Polen ES: Spanien

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!