



SCHNELLE FETTUCCINE MIT TRÜFFELÖL

Pilzen, Hartkäse und Petersilie



HELLO TRÜFFELÖL

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



Fettuccine



Austernpilze



Petersilie



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Trüffelöl



Baby-Kräuterseitlinge



Kochsahne



Pankomehl



Gemüsebrühe



geraspelter Hartkäse

25 - 35 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 hohes Rührgefäß**, **1 Sieb** und **1 große Pfanne**.



1 PASTA KOCHEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

In einen großen Topf reichlich heißes Wasser füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen, **Fettuccine** darin ca. 12 Min. bissfest, je nach Vorliebe, garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren. In einem hohen Rührgefäß 50 ml [75 ml | 100 ml] heißes **Wasser*** mit der **Gemüsebrühe** verrühren.



2 PILZE SCHNEIDEN

Austernpilze in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

Kräuterseitlinge je nach Größe vierteln, oder halbieren.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Petersilie abzupfen und fein hacken.



3 FÜR DIE BRÖSEL

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** langsam erhitzen. **Pankomehl**, die **Hälfte** der gehackten **Petersilie** und 1 Prise **Salz*** dazugeben und alles zusammen ca. 3 Min. anrösten, bis die **Brösel** leicht gebräunt sind. Fertige **Brösel** aus der Pfanne nehmen und in eine kleine Schüssel füllen. Pfanne auswischen.



4 PILZE BRATEN

In derselben großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Pilze** hinzufügen und 3 – 4 Min. scharf anbraten, bis diese anfangen zu bräunen. **Pilze** kurz umrühren, gehackten **Knoblauch** hinzugeben und weitere 2 Min. anschwitzen. Mit **Sahne** ablöschen, vorbereitete **Gemüsebrühe** hineinrühren und alles 1 – 2 Min. einköcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 PASTA ZUBEREITEN

Pasta nach der Garzeit in ein Sieb abgießen und mit in die Pfanne geben. Zusammen mit der restlichen **Petersilie** und geriebenem **Hartkäse** unter die **Pilze** rühren.



6 ANRICHTEN

Pasta auf Tellern verteilen. Mit angebratenen **Pilzen** und **geraspeltem Hartkäse** toppen, mit **Bröseln** bestreuen und **Trüffelöl** nach Belieben darüberträufeln.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Fettuccine 1)	250 g	375 g	500 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Austernpilze	100 g	150 g	200 g
Baby-Kräuterseitlinge	150 g	200 g	300 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Pankomehl 1)	30 g	30 g	50 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Trüffelöl	8 ml	12 ml	16 ml
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
heißes Wasser* für Schritt 1	50 ml	75 ml	100 ml
Öl* für Schritt 3 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	962 kJ/230 kcal	3.964 kJ/948 kcal
Fett	10,09 g	41,58 g
– davon ges. Fettsäuren	3,90 g	16,08 g
Kohlenhydrate	27,00 g	111,23 g
– davon Zucker	2,12 g	8,72 g
Eiweiß	7,43 g	30,63 g
Salz	0,249 g	1,027 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

1) Glutenthaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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



#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
 DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at