



Leichter kochen,
besser essen!



KW25
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | #HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at

Schnell und lecker: Tagliatelle

in cremiger Kräuter-Parmesan-Pilzsoße

Nudeln kann man, zumindest wir, nämlich immer essen, und leckere Soßenvariationen fallen uns noch jede Menge ein. Das Geheimnis dieser Soße sind die Pilze, die Du beim nächsten Nachkochen auch variieren kannst, indem Du stattdessen Steinpilze, Butterpilze oder Pfifferlinge nimmst. Guten Appetit!



20 min.



Stufe 1



Tagliatelle-Nudelnester



Zwiebel



Knoblauch



Estragon / Petersilie



Pilzmischung



Zitrone



Parmesan



Crème fraîche

| Zutaten in Deiner Box | 2 Personen | 4 Personen |
|-------------------------------|------------------|------------------|
| Tagliatelle-Nudelnester (⊕ 1) | 250 g | 500 g |
| Zwiebel | 1 | 2 |
| Knoblauch (⊕) | 1/8 | 1/4 |
| Estragon/Petersilie | 10 g | 20 g |
| Pilzmischung | 400 g | 800 g |
| Zitrone (⊕) | 1/2 | 1 |
| Parmesan 7) | 20 g | 40 g |
| Crème fraîche (⊕ 7) | 75 g | 150 g |

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 696 kcal
Kohlenhydrate: 97 g
Fett: 22 g, Eiweiß: 26 g
Ballaststoffe: 8 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Salz, Butter, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

großer Topf, Käseibe, große Pfanne

2



1 Tagliatelle nach Packungsanleitung in einem großen Topf in reichlich **Salzwasser** garen.

2 **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und klein schneiden. **Estragon** und **Petersilie** waschen, trocken schütteln und Blätter fein schneiden. **Pilze** putzen und in Scheiben schneiden. **Zitrone** entsaften. **Parmesan** fein reiben.

2



3 In einer großen Pfanne 1 TL **Butter** erhitzen, **Knoblauch** und **Zwiebeln** 2–3 Min. darin anbraten. Dann zerkleinerte **Pilze** dazugeben und anbraten, bis diese anfangen Flüssigkeit abzugeben. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

4 **Crème fraîche**, **Kräuter**, **Parmesan** und je nach Geschmack ein wenig **Zitronensaft** in die **Pilzsoße** einrühren, dann vom Herd nehmen. Eventuell noch einmal mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

3



5 **Kräuter-Parmesan-Pilzsoße** mit den **Tagliatelle** vermischen, auf tiefe Teller geben und entspannt genießen!

6

