

Fiorelli mit Pilzfüllung in Spinatrahm getoppt mit Hartkäse, Pinienkernen und Chili-Öl

Vegetarisch Family 25 – 35 Minuten • 781 kcal • Tag 3 kochen

36



Fiorelli mit Pilzfüllung



Kochsahne



Babyspinat



Hartkäse ital. Art, geraspelt



milder Chili-Mix



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



braune Champignons



Hartkäse ital. Art, gerieben



Pinienkerne

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Kochutensilien

2 große Töpfe, 1 kleine Schüssel, Pürierstab, Sieb und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	300 g	450 g	600 g
Kochsahne 7)	150 g	150 g	300 g
Babypinacat	100 g	150 g	200 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
milder Chili-Mix	2 g	2 g	4 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	20 g	40 g
Pinienkerne	10 g	20 g	20 g

**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. 410 g)
Brennwert	790 kJ/189 kcal	3266 kJ/781 kcal
Fett	9,4 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	3,6 g	14,9 g
Kohlenhydrate	18,2 g	75,5 g
– davon Zucker	1,5 g	6,2 g
Eiweiß	7,1 g	29,5 g
Salz	0,7 g	2,91 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **10)** Sellerie **15)** Weizen

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



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

In einer kleinen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** mit **Chili-Mix** nach Belieben (**Achtung: scharf!**) verrühren. **Champignons** in 0,5 cm Scheiben schneiden.



2 Champignons braten

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Pinienkerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen. Herausnehmen.

In der Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Champignons** darin 3 – 4 Min. braten, bis sie weich und gebräunt sind. Pfanne vom Herd nehmen.



3 Soße zubereiten

In einem zweiten großen Topf **Kochsahne**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** und „Hello Muskat“ 1 Min. aufkochen lassen. Hälfte vom **Babypinacat** unterheben und zusammenfallen lassen.

Geriebenen Hartkäse dazugeben und alles mit einem Pürierstab zu einer glatten **Soße** mixen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 Pasta kochen

Fiorelli in den Topf aus Schritt 1 geben und im kochenden **Wasser** 5 – 6 Min. gar ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abgießen.

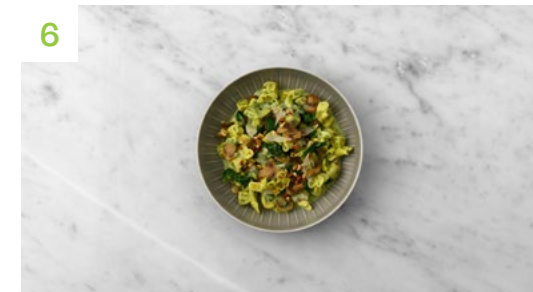
Tipp: Sobald die **Fiorelli** im Wasser sind, **Wasser nicht mehr kochen lassen, sonst platzen sie auf.**



5 Pasta vollenden

Soße noch mal aufkochen und restlichen **Spinat** dazugeben, bis der gesamte **Spinat** zusammengefallen ist.

Gekochte **Tortelli** und **Champignons** mit der **Soße** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Pasta auf tiefe Teller verteilen und mit **Chili-Öl**, **Pinienkernen** und **geraspeltem Hartkäse** toppen.

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

