

Fiorelli Pastataschen mit Pilzfüllung

in cremiger Champignonsoße, dazu Käsebrösel

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 814 kcal • Tag 3 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



braune Champignons



Hartkäse ital. Art, gerieben



Semmelbrösel



Petersilie glatt



Thymian



rote Zwiebel



Gemüsebrühpulver



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Kochsahne



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche die Kräuter ab und tupfe sie mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	300 g	450 g	600 g
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Semmelbrösel 15)	25 g	25 g	50 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	5 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 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	827 kJ/198 kcal	3406 kJ/814 kcal
Fett	9,1 g	37,3 g
– davon ges. Fettsäuren	3,5 g	14,5 g
Kohlenhydrate	21 g	86,7 g
– davon Zucker	1,9 g	7,9 g
Eiweiß	7,5 g	31 g
Salz	0,97 g	4,01 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!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



Für die Käsebrösel

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Petersilienblätter hacken.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen.

Semmelbrösel und **Petersilie** darin 1 – 2 Min. unter Rühren goldbraun rösten.

Brösel in einer kleinen Schüssel mit der Hälfte vom **Käse** vermengen.

Tipp: So richtig knusprig werden die Käsebrösel, wenn Du die Fiorelli damit im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 5 Min. überbackst.



Gemüse schneiden

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Rote Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Thymianblätter hacken.



Champignons anbraten

Die große Pfanne aus Schritt 1 einmal auswaschen und darin erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Zwiebelstreifen** und **Champignons** zugeben und 4 – 5 Min. anschwitzen, bis alles weich ist.

Währenddessen mit dem nächsten Schritt fortfahren.



Fiorelli garen

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

Fiorelli zugeben, Hitze reduzieren und 5 – 6 Min. ziehen lassen. Anschließend **Fiorelli** durch ein Sieb abgießen, dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] **Kochwasser** auffangen.

Aufgefangenes **Kochwasser**, **Kochsahne**, „Hello Muskat“, **Gemüsebrühe** und restlichen **Hartkäse** in dem Messbecher verrühren.



Soße vollenden

Angerührte **Kochsahnemischung**, **Fiorelli** und **Thymian** zu den **Pilzen** geben und alles mit **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn die Soße zu dickflüssig ist, noch etwas **Wasser*** hinzugeben und wenn sie zu dünn sein sollte, 1 Min. weiterköcheln lassen.



Anrichten

Pfanneninhalt auf tiefe Teller verteilen, mit **Käsebröseln** toppen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

