

# 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 <b>7)</b> <b>8) 15)</b>	300 g	450 g	600 g
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Semmelbrösel <b>15)</b>	25 g	25 g	50 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Gemüsebrühpulver <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	5 g	10 g
Kochsahne <b>7)</b>	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.

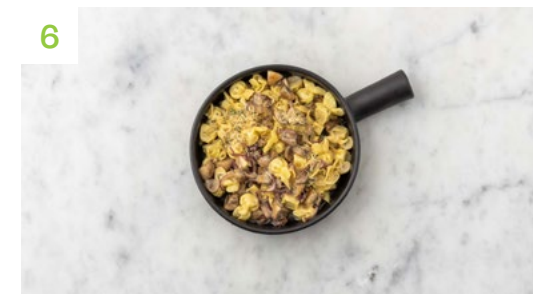
Aufgefangenes **Kochwasser**, **Kochsahne**, „Hello Muskat“, **Gemüsebrühe** und restlichen **Hartkäse** in dem Messbecher verrühren.



## 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>

