

Pilzfiorelli mit Bacon und Basilikumrahm dazu Zucchini und Hartkäse

Family 25 – 35 Minuten • 820 kcal • Tag 5 kochen



Fiorelli mit Pilzfüllung



Bacon (Streifen)



Zucchini



Kochsahne



Basilikum



Basilikumpaste



Hartkäse ital. Art, geraspelt

**DAS GING
SCHNELL?**

Entdecke die große Auswahl
an schnellen Rezepten für
nächste Woche.



ZEIT SPAREN



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	300 g	450 g	600 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Zucchini DE NL ES MA	1	2	2
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 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.)

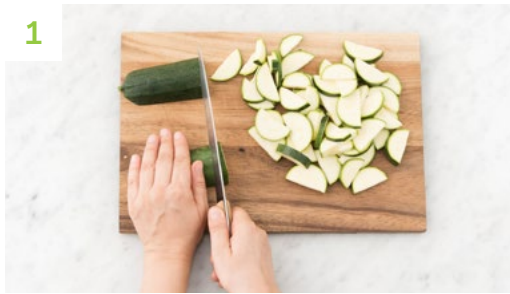
	100 g	Portion (ca. 430 g)
Brennwert	803 kJ/192 kcal	3432 kJ/820 kcal
Fett	10,1 g	43 g
– davon ges. Fettsäuren	3,9 g	16,5 g
Kohlenhydrate	17,8 g	76,1 g
– davon Zucker	1,8 g	7,6 g
Eiweiß	6,8 g	29,2 g
Salz	0,56 g	2,38 g

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 **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zucchini längs halbieren und in 1 cm Halbmonde schneiden.

Basilikumblätter fein hacken.



Pasta kochen

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

Fiorelli zugeben und 5 – 6 Min. garen.



Zucchini braten

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

Bacon und **Zucchini** darin ca. 2 Min. anbraten.



Soße einköcheln

Zucchini mit **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen.

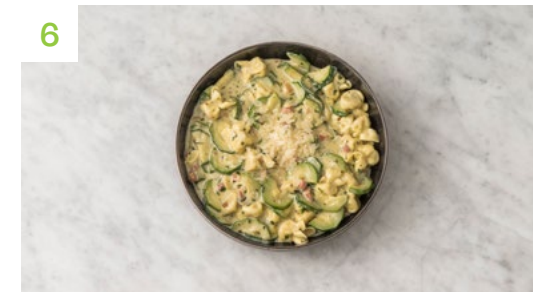
Basilikumpaste zugeben und 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** eingedickt und die **Zucchini** weich ist.



Pasta vollenden

Fiorelli nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und in der Pfanne vorsichtig mit der **Zucchini** vermengen.

Gehacktes Basilikum unterheben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Pilzfiorelli auf tiefe Teller verteilen, mit **Hartkäse** bestreuen 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>

