

# Fettuccine mit Trüffelöl

## Austernpilzen und Baby-Kräuterseitlingen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 3784 kJ/904 kcal • Tag 3 kochen

3



Fettuccine



Austernpilze



Petersilie



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Gemüsebrühe



Panko-Mehl



Baby-Kräuterseitlinge



Kochsahne



Trüffelöl



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Wasser\*



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

## Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne, 1 hohes Rührgefäß, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fettuccine <b>1)</b>	270 g	360 g	500 g
Austernpilze	100 g	150 g	200 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
geriebener Hartkäse <b>2) 5)</b>	20 g	40 g	40 g
Gemüsebrühe <b>3)</b>	4 g	6 g	8 g
Panko-Mehl <b>1)</b>	30 g	30 g	50 g
Baby-Kräuterseitlinge	150 g	200 g	300 g
Kochsahne <b>5)</b>	200 g	300 g**	400 g
Trüffelöl	nach Geschmack		
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*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. 460 g)
Brennwert	824 kJ/197 kcal	3784 kJ/904 kcal
Fett	7,47 g	34,29 g
– davon ges. Fettsäuren	3,15 g	14,44 g
Kohlenhydrate	25,32 g	116,20 g
– davon Zucker	2,04 g	9,36 g
Eiweiß	6,69 g	30,71 g
Salz	0,398 g	1,828 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: 1)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **3)** Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **5)** Milch oder Micherzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

**Ursprungsländer: ES:** Spanien



## 1 Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im **Wasserkocher**. Einen großen Topf mit dem heißen **Wasser\*** füllen, das **Wasser salzen\*** und zum Kochen bringen. Fettuccine darin ca. 12 Min. bissfest, je nach Vorliebe, garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren. In einem hohen Rührgefäß 100 ml [**150 ml** | **200 ml**] **Wasser\*** mit dem **Gemüsebrühpulver** verrühren.



## 2 Pilze schneiden

**Austernpilze** in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

**Kräuterseitlinge** je nach Größe vierteln oder halbieren.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

**Petersilie** abzupfen und fein hacken.



## 3 Für die Brösel

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

**Pankomehl**, die Hälfte der gehackten **Petersilie** und eine Prise **Salz\*** dazugeben und alles zusammen ca. 3 Min. anrösten, bis die **Brösel** leicht gebräunt sind.

Fertige **Brösel** aus der Pfanne nehmen und in eine kleine Schüssel füllen.

Pfanne auswaschen.



## 4 Pilze braten

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

**Pilze** hinzufügen und 3 – 4 Min. scharf anbraten, bis diese anfangen zu bräunen.

**Pilze** kurz umrühren, gehackten **Knoblauch** hinzugeben und weitere 2 Min. anschwitzen.

Mit **Sahne** ablöschen, vorbereitete **Gemüsebrühe** hineinrühren und alles 1 – 2 Min. einköcheln lassen.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 5 Pasta zubereiten

**Pasta** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, dann mit in die Pfanne geben.

Zusammen mit der restlichen **Petersilie** und geriebenem **Hartkäse** unter die **Pilze** rühren.



## 6 Anrichten

**Pasta** auf Tellern verteilen.

Mit angebratenen **Pilzen** toppen, mit **Bröseln** bestreuen und **Trüffelöl** nach Belieben darüberträufeln.

**Tipp:** *Trüffelöl hat ein besonderen Geschmack. Falls Du diese Zutat noch nicht kennst, probiere sie lieber erst einmal aus.*

## Kräuterseitlinge

Die Pilze tragen einen weißen Flaum am Stielende. Er entsteht natürlich und ist unbedenklich.