

Fettuccine mit Trüffelöl

Austernpilzen und Baby-Kräuterseitlingen

Vegetarisch Thermomix hilft • 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

thermomix

⚡ 20 [25 | 25] Min.

🕒 30 [30 | 30] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Pilze und Kräuter ab und tupfe beides mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 – 2 Pfannen und 2 kleine Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fettuccine 1)	270 g	360 g	500 g
Austernpilze	100 g	150 g	200 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
geriebener Hartkäse 2) 5)	20 g	40 g	40 g
Gemüsebrühe 3)	4 g	6 g	8 g
Panko-Mehl 1)	30 g	30 g	50 g
Baby-Kräuterseitlinge	150 g	200 g	300 g
Kochsahne 5)	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



Pilze vorbereiten

Austernpilze in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

Kräuterseitlinge je nach Größe vierteln oder halbieren.

Knoblauch abziehen.

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.



Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** geben, **salzen*** und zum Kochen bringen. Wenn das **Wasser** kocht, **Fettuccine** darin ca. 12 Min. bissfest garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Für die Brösel

Petersilienstücke in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

In einer großen Pfanne 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Öl*** langsam erhitzen. **Pankomehl**, die Hälfte der zerkleinerten **Petersilie** und 1 Prise **Salz*** zugeben. **Brösel** ca. 3 Min. rösten, bis sie leicht gebräunt sind und danach in eine kleine Schüssel umfüllen. Pfanne auswaschen.

Restliche **Petersilie** in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



Kochen & braten

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Sahne**, **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Min./98 °C/Stufe 1** köcheln lassen.

Währenddessen in der 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 wenden, Hitze reduzieren und **Pilze** auf der gebratenen Seite **salzen***.



Fast fertig

Pasta nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen.

Pasta in die Pfanne zugeben. Restliche **Petersilie**, **geriebenen Hartkäse** und **Sahnesoße** aus dem Mixtopf ebenfalls in die Pfanne zugeben und gut mischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Falls Dir die Soße zu dickflüssig ist, gib noch etwas Kochwasser* dazu.



Anrichten

Pasta auf Teller 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.

Guten Appetit!

Kräuterseitlinge

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