

Fettuccine mit Trüffelöl und extra Hähnchenbrust Baby-Kräuterseitlingen und Austernpilzen

Thermomix kocht • 1057 kcal • Tag 3 kochen

11

HELLO EXTRA



Fettuccine



Austernpilze



Petersilie



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Gemüsebrühe



Panko-Mehl



Baby-Kräuterseitlinge



Kochsahne



Trüffelöl



Hähnchenbrust



Zitrone, gewachst



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

thermomix

30 [30 | 35] Min.

40 [40 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche die Kräuter ab und tupfe die Kräuter und das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Auflaufform, 1 großer Topf, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

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			
Hähnchenbrust	250 g	375 g	500 g
Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	1	1	1
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. 630 g)
Brennwert	703 kJ/168 kcal	4422 kJ/1057 kcal
Fett	5,77 g	36,31 g
– davon ges. Fettsäuren	2,42 g	15,25 g
Kohlenhydrate	18,70 g	117,62 g
– davon Zucker	1,71 g	10,78 g
Eiweiß	9,68 g	60,90 g
Salz	0,311 g	1,957 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 Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) **5)** Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

Ursprungsländer: **ES:** Spanien **UY:** Uruguay **RS:** Serbien **AR:** Argentinien **TR:** Türkei



Hähnchenbrustfilet backen

Von der **Zitrone 2** [3 | 4] Scheiben abschneiden.

Petersilie in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Hähnchenbrustfilets in eine Auflaufform geben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Jedes **Filet** mit einer Prise **Petersilie** bestreuen und mit einer **Zitronenscheibe** belegen. Auflaufform mit dem **Fleisch** im Ofen für 16 – 18 Min. backen, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Währenddessen fortfahren.



Für die Soße

Restliche **Petersilie** im Mixtopf mit dem Spatel nach unten schieben. **Knoblauch** in den Mixtopf zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [10 g | 10 g] **Öl*** zugeben und **2 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten. **Sahne**, **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Min./98 °C/Stufe 1** köcheln lassen.

Währenddessen die **Pilze** braten.

Kräuterseitlinge

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



Pasta kochen

Einen großen Topf mit **Wasser*** füllen, das **Wasser salzen*** und zum Kochen bringen. **Fettuccine** darin ca. 12 Min. bissfest, oder je nach Vorliebe, garen.

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

Währenddessen restliche **Zitrone** in Spalten schneiden.

Austernpilze in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

Kräuterseitlinge je nach Größe vierteln oder halbieren und fortfahren.



Pilze braten & Pasta vollenden

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. **Pasta** in die Pfanne zugeben. 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.



Für die Brösel

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** langsam erhitzen. **Pankomehl**, die Hälfte der restlichen zerkleinerten **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 auswischen.



Anrichten

Pasta auf Teller verteilen. Mit **Hähnchenbrustfilet** toppen, mit **Bröseln** bestreuen und **Trüffelöl** nach Belieben darüber träufeln.

Die restlichen **Zitronenspalten** nach Belieben dazu reichen.

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

Guten Appetit!