



FIGRELLI! PASTATASCHEN MIT PILZFÜLLUNG,

cremiger Champignonsoße und herzhaften Käsebröseln



HELLO FIGRELLI

Klein aber oho! Fiorelli gibt es mit vielen leckeren Füllungen – außerdem bieten sie dem Auge einen wirklich schönen Anblick.



Fiorelli mit Pilzfüllung



braune Champignons



rote Zwiebel



Thymian



Hartkäse



Petersilie



saure Sahne



Semmelbrösel



Gemüsebrühe

- 30 Minuten
- Stufe 1
- Neuentdeckung
- Veggie
- leichter Genuss

Cremig, mit gefüllten Pastataschen und jeder Menge Käse? Unsere Fiorelli in Champignonsoße zählen definitiv zu unseren liebsten „Seelenstreichler-Gerichten“. Und das Beste? Du brauchst wenige Kochutensilien, um schon bald herzhaft schlemmen zu können. Wir sind außerdem schon gespannt, ob die selbst gemachten Käsebrösel Dir auch so gut schmecken wie uns. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **350 ml [700 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf**, eine **Gemüsereibe**, **1 große Pfanne** und **1 kleine Schüssel**.



1 ZUR VORBEREITUNG

Braune Champignons in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Blätter vom **Thymian** abzupfen und **Petersilie** mit Stielen grob hacken. **Hartkäse** reiben.



2 CHAMPIGNONS ANBRATEN

In einem großen Topf 1 EL [2 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelstreifen** und **Champignonscheiben** zugeben und für 4 – 5 Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich ist.



3 GEMÜSEBRÜHE KOCHEN

Champignonscheiben mit 350 ml [750 ml] heißem **Wasser** ablöschen, **Gemüsebrühe** und etwas **Salz** zufügen und einmal aufkochen lassen.



4 FIORELLI GAREN

Fiorelli für 5 – 6 Min. in der **Brühe** garen, dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas **Wasser** nachfüllen. Zum Schluss **saure Sahne** und **Thymianblätter** unterrühren und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



5 IN DER ZWISCHENZEIT

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, **Semmelbrösel**, geriebenen **Hartkäse** und gehackte **Petersilie** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Käsebrösel** goldbraun sind.

★ **TIPP:** So richtig knusprig werden die Käsebrösel, wenn Du die Fiorelli mit den Bröseln im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 5 Min. überbackst.



6 ANRICHTEN

Fiorelli mit **Champignon Gemüse** auf tiefe Teller verteilen, mit **Käsebröseln** toppen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
braune Champignons	200 g	400 g
rote Zwiebel	1	2
Thymian/Petersilie	10 g	20 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Gemüsebrühe 9) 15)	4 g	8 g
Fiorelli mit Pilzfüllung 1) 3) 7)	300 g	600 g
saure Sahne 7)	200 g	400 g
Semmelbrösel 1)	25 g	50 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	485 kJ/105 kcal	2993 kJ/648 kcal
Fett	5 g	29 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	13 g
Kohlenhydrate	14 g	85 g
– davon Zucker	2 g	9 g
Eiweiß	5 g	30 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 9) Sellerie
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!