



# Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung,

cremiger Champignonsoße und herzhaften Käsebröseln



## HELLO ROTE ZWIEBEL

Mit ihrer roten bis violetten Schale, der milden Schärfe und leichten Süße ist sie perfekt für Salate, Suppen und Soßen geeignet.



Fiorelli mit Pilzfüllung



rote Zwiebel



Petersilie



Thymian



Hartkäse ital. Art



Semmelbrösel



Gemüsebrühe



braune Champignons



Crème fraîche

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

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.

Zum Kochen benötigst Du eine **Gemüsereihe**, **1 kleine Pfanne**, **1 große Pfanne**, **1 großen Topf** und ein **Sieb**.



## 1 KÄSEBRÖSEL HERSTELLEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

**Hartkäse** reiben. **Petersilie** mit Stielen grob hacken.

In einer kleinen Pfanne **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Semmelbrösel**, geriebenen **Hartkäse** und gehackte **Petersilie** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Käsebrösel** goldbraun sind.

**Brösel** aus der Pfanne nehmen.



## 4 FIORELLI GAREN

Einen großen Topf mit heißem **Wasser\*** füllen, etwas **Salz\*** zufügen und einmal aufkochen lassen.

**Fiorelli** hineingeben, Hitze reduzieren und 5 – 6 Min. ziehen lassen.

Anschließend **Fiorelli** in ein Sieb abgießen.

★ **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. überbäckst.



## 2 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Braune Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln.

**Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Blätter vom **Thymian** abzupfen.



## 5 SOSSE VOLLENDEN

**Crème fraîche**, **Gemüsebrühe** und **Thymian** zu den **Champignons** geben und alles mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

★ **TIPP:** Wenn die Soße zu dick ist, gib etwas Nudelkochwasser zur Soße.



## 3 CHAMPIGNONS ANBRATEN

In einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe **Öl\*** erhitzen, **Zwiebelstreifen** und **Champignonhälften** zugeben und für 4 – 5 Min. anschwitzen, bis alles weich ist.

Währenddessen mit dem nächsten Schritt fortfahren.



## 6 ANRICHTEN

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

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Petersilie/Thymian	10 g	15 g	20 g
Semmelbrösel 1)	25 g	38 g	50 g
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Fiorelli mit Pilzfüllung 1) 2) 5)	300 g	450 g	600 g
Crème fraîche 5)	150 g	150 g	150 g
Gemüsebrühe	4 g	8 g	8 g
Öl*	1 EL	1 ½ EL	2 EL
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	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	482 kJ/115 kcal	2651 kJ/634 kcal
Fett	5 g	29 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	15 g	81 g
– davon Zucker	1 g	5 g
Eiweiß	5 g	27 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	0 g	3 g

### ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

## Guten Appetit!