

Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung

in cremiger Champignonsoße, dazu Käsebrösel

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 3033 kJ/725 kcal • Tag 3 kochen

3



Fiorelli mit Pilzfüllung



geriebener Hartkäse



Crème fraîche



Semmelbrösel



rote Zwiebel



Petersilie glatt



Thymian



Gemüsebrühe



Champignons



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

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Küchenpapier,
1 Messbecher, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 7 15)	300 g	450 g	600 g
geriebener Hartkäse 7 8)	40 g	60 g	80 g
Crème fraîche 7)	100 g**	150 g	300 g
Semmelbrösel 15)	25 g	25 g	50 g
rote Zwiebel DE NL EG)	1	1	2
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Champignons	225 g	300 g	375 g
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. 410 g)
Brennwert	741 kJ/177 kcal	3033 kJ/725 kcal
Fett	9,52 g	38,97 g
- davon ges. Fettsäuren	4,36 g	17,85 g
Kohlenhydrate	20,00 g	81,87 g
- davon Zucker	1,50 g	6,13 g
Eiweiß	6,78 g	27,76 g
Salz	0,580 g	2,372 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: **7**) Milch (einschließlich Laktose) **8**) Eier **10**) Sellerie **15**) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



1 Käsebrösel herstellen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Petersilienblätter hacken.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Semmelbrösel** und gehackte **Petersilie** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Brösel** goldbraun sind.

Brösel in eine kleine Schüssel geben und mit dem **Hartkäse** vermengen. Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

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.



2 Gemüse schneiden

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Rote Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Blätter vom **Thymian** abzupfen und hacken.



3 Champignons anbraten

In der großen Pfanne bei mittlerer Hitze wieder 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Zwiebelstreifen** und **Champignons** zugeben und für 4 – 5 Min. anschwitzen, bis alles weich ist.

Währenddessen mit dem nächsten Schritt weitermachen.



4 Fiorelli garen

Einen großen Topf mit kochendem **Wasser*** füllen, reichlich **salzen*** und einmal aufkochen lassen. **Fiorelli** hineingeben, Hitze reduzieren und **Fiorelli** 5 – 6 Min. ziehen lassen. Anschließend **Fiorelli** in ein Sieb abgießen und 30 ml [45 ml | 60 ml] Kochwasser* auffangen.

Mit der mitgelieferten **Gemüsebrühe** und den aufgefundenen 30 ml [45 ml | 60 ml] Kochwasser* eine **Gemüsebrühe** zubereiten. In der Zwischenzeit mit der **Soße** weitermachen.



5 Soße vollenden

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

Tipp: Wenn die Soße zu dickflüssig ist, noch etwas Nudelkochwasser hinzugeben, wenn sie zu dünn sein sollte, noch mal 1 Min. köcheln lassen.



6 Anrichten

Fiorelli mit **Championngemüse** auf einem tiefen Teller verteilen, mit **Käsebröseln** toppen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

