

Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung

in cremiger Champignonsoße, dazu Käsebrösel

Vegetarisch Family Thermomix hilft • 725 kcal • Tag 5 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

thermomix

⚡ 15. [15. | 15.] Min.

🕒 20. [25. | 25.] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Los geht's

Wasche die Kräuter ab und tupfe sie mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 1) 2) 5)	300 g	450 g	600 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Crème fraîche 5)	100 g**	150 g	300 g
Semmelbrösel 1)	25 g	25 g	50 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Gemüsebrühe 3)	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: **1)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **3)** Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **5)** Milch oder Milerzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

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



Für die Käsebrösel

Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Semmelbrösel** und die zerkleinerte **Petersilie** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Brösel** goldbraun sind. **Brösel** in eine kleine Schüssel umfüllen und **geriebenen Hartkäse** unterrühren.

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.



Soße vollenden

Crème fraîche, **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** in die Pfanne zugeben, gut verrühren, Hitze etwas reduzieren und 4 – 5 Min. köcheln.

In dieser Zeit **Pilzfiorelli** durch den Varoma-Behälter abgießen, dabei ca. 100 ml heißes **Kochwasser** auffangen.



Zwiebel dünsten

Einen großen Topf mit reichlich heißem **Wasser*** füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen.

Währenddessen **rote Zwiebel** abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben und **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern. 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Zerkleinerte **Zwiebel** zugeben und 4 – 5 Min. glasig dünsten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Soße abschmecken

30 ml [45 ml | 60 ml] **Kochwasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in die Pfanne zugeben und vermengen. Zum Schluss **Fiorelli** zur **Champignonsoße** geben, mischen und **Soße** abschmecken.

Tipp: Wenn die Soße zu dick ist, etwas Nudelkochwasser* zugeben. Wenn die Soße zu dünn ist, noch 1 Min. köcheln lassen.



Champignons & Thymian

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Blätter vom **Thymian** abzupfen. Beides in die Pfanne zugeben, **Champignons** mit andünsten und die **Fiorelli** kochen.

Wenn das **Wasser** kocht, **Pilzfiorelli** ins heiße **Wasser** geben und 5 – 6 Min. bissfest garen, zwischendurch umrühren.



Anrichten

Pilzfiorelli auf tiefe 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>

