



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

15 [20] min.

25 [30] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

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!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 großen Topf** und **1 große Pfanne**.



1 ZERKLEINERN

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit dem **Hartkäse** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



2 PILZFIORELLI GAREN

Einen großen Topf mit reichlich heißem **Wasser** füllen, **salzen** und einmal aufkochen lassen. **Pilzfiorelli** zugeben und 5 – 6 Min. bissfest garen. Währenddessen kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



3 DÜNSTEN

Zwiebel abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Zerkleinerte **Zwiebel** mit dem Spatel nach unten schieben, 10 g [20 g] **Öl** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Währenddessen **Champignons** in Scheiben schneiden und Blätter vom **Thymian** abzupfen. Dann beides zugeben und **3 Min. [4 Min.]/100 °C/↻/Stufe 1** garen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



4 CHAMPIGNONSOSSE ZUBEREITEN

Pilzfiorelli durch den Varoma-Behälter abgießen und zum Warmhalten zurück in den Topf geben. Dann **saure Sahne**, **Gemüsebrühe** und etwas **Pfeffer** in den Mixtopf zugeben, **3 Min. [4 Min.]/95 °C/↻/Stufe 1** kochen. In dieser Zeit die **Käsebrösel** zubereiten.



5 FÜR DIE KÄSEBRÖSEL

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



6 ANRICHTEN

Champignonsoße zu den **Fiorelli** geben, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und alles gut vermengen. **Pilzfiorelli** 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 [4 Personen in Klammern].
- ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

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).



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!