

Schnelle Fettuccine mit Trüffelöl,

Austernpilzen, Champignons, Hartkäse und Petersilie



TRÜFFELÖL

Trüffelöl ist dank seines feinen Geschmacks bei Feinschmeckern der ganzen Welt ein gern gesehenes Präsent.



Fettuccine



Austernpilze



braune Champignons



Petersilie



Knoblauchzehe



Hartkäse



Butter



Trüffelöl

25 Minuten

Stufe 1

Zeit sparen

Veggie

Schnell, schneller, Pasta! Unsere „getrüffelten“ Fettuccine sind ein wahres Blitzgericht, das Du im Handumdrehen zubereitet hast. Die Pilze erhalten durch das Anbraten ein ganz besonderes Aroma, das perfekt zu Deiner frischen Pasta passt. Für den vollkommenen, letzten Schliff sorgen gehackte Petersilie, geriebener Hartkäse und feines Trüffelöl. Lass es Dir schmecken!

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** mit **Deckel**, **1 große Pfanne** und **1 Sieb**.



1 PASTA KOCHEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. In einem großen Topf das heiße **Wasser*** zum Kochen bringen und **salzen***, **Fettuccine** darin ca. 12 Min. bissfest garen.



2 PILZE SCHNEIDEN UND ZUPFEN

Austernpilze zum Stiel hin in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

Braune Champignons je nach Größe vierteln oder achteln.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Hartkäse reiben.

Petersilie abzupfen und fein hacken.



4 PASTA ZUBEREITEN

Pasta nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, mit in die Pfanne geben und zusammen mit der Hälfte der **Petersilie** unter die **Pilze** rühren.



5 PILZE ABSCHMECKEN

Pilze vom Herd nehmen, die restliche **Butter** und das **Trüffelöl** in die Pfanne zugeben und unter den **Pilzen** und **Fettuccine** schmelzen lassen.

Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



3 PILZE BRATEN

In einer großen Pfanne **Olivenöl*** mit der Hälfte der **Butter** stark erhitzen, bis die **Butter** etwas bräunlich ist.

Austernpilze und **Champignonviertel** hinzufügen und 2 Min. ohne Rühren anbraten.

Pilze kurz umrühren, gehackten **Knoblauch** hinzugeben und wieder 3 – 4 Min. anbraten, bis sich die **Pilze** braun färben.



6 ANRICHTEN

Pasta auf Tellern verteilen. Mit dem Rest der gehackten **Petersilie** und dem geriebenen **Hartkäse** bestreuen und genießen!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Fettuccine 1)	250 g	375g ☉	500 g
Austernpilze	100 g	150 g	200 g
braune Champignons PL	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Hartkäse 2) 5)	20 g	30 g ☉	40 g
Petersilie	20 g	20 g	20 g
Butter 5)	40 g	60 g	80 g
Trüffelöl	8 ml	12ml ☉	16 ml
Wasser*	500 ml	750 ml	1.000 ml
Olivenöl*	1 ½ EL	2 EL	3 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. 300 g)
Brennwert	1.180 kJ/282 kcal	3.615 kJ/846 kcal
Fett	7 g	21 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	5 g
Kohlenhydrate	47 g	140 g
- davon Zucker	2 g	6 g
Eiweiß	10 g	30 g
Ballaststoffe	3 g	8 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

PL: Polen ES: Spanien

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!