

# Pilzfiorelli mit Bacon und Basilikumrahm dazu Zucchini und Hartkäse

Family Thermomix kocht • 742 kcal • Tag 5 kochen

13



Fiorelli mit Pilzfüllung



Bacon (Streifen)



Zucchini



Kochsahne



Basilikum



Basilikumpaste



Hartkäse geraspelt



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

thermomix

15 [15 | 15] Min.

25 [25 | 25] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche die Kräuter ab und tupfe sie mit Küchenpapier trocken.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung <b>1) 2) 5)</b>	300 g	450 g	600 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Zucchini <b>ES   NL</b>	1	2	2
Kochsahne <b>5)</b>	200 g	300 g**	400 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Hartkäse geraspelt <b>2) 5)</b>	20 g	40 g	40 g
Wasser*, 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. 450 g)
Brennwert	686 kJ/164 kcal	3105 kJ/742 kcal
Fett	9,47 g	42,87 g
– davon ges. Fettsäuren	4,22 g	19,11 g
Kohlenhydrate	17,09 g	77,33 g
– davon Zucker	1,85 g	8,36 g
Eiweiß	6,15 g	27,82 g
Salz	0,357 g	1,615 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 **5)** Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien **NL:** Niederlande



## Pasta kochen

Reichlich **Wasser\*** in einen großen Topf füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen. **Fiorelli** ins kochende **Wasser** geben und 5 – 6 Min. garen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## Soße kochen

**Basilikum** mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./ Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 100 g **Wasser\***, **Sahne** und **Basilikumpaste** zugeben und **5 Min./95 °C/Stufe 1** kochen.

Währenddessen die **Zucchini** vorbereiten.



## Zucchini braten

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 1 cm dicke Halbmonde schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und **Bacon** und **Zucchinihalbmonde** darin ca. 2 Min. anbraten.



## Gemüse vollenden

**Basilikumsoße** aus dem Mixtopf in die Pfanne zugeben und 1 – 2 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** etwas eingedickt und das **Gemüse** weich ist.



## Pasta vollenden

**Fiorelli** nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen, ebenfalls in die Pfanne zugeben und vorsichtig mit dem **Gemüse** vermischen. Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## Anrichten

**Pilzfiorelli** auf tiefe Teller verteilen, mit **Hartkäse** bestreuen 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>

