

Ravioli mit Pilzfüllung und extra Pfifferlingen in cremiger Soße, dazu Käsebrösel

Viel Gemüse **Family** Vegetarisch Thermomix hilft • 858 kcal • Tag 3 kochen

11

HELLO EXTRA



Ravioli mit Pilzfüllung



geriebener Hartkäse



Crème fraîche



Semmelbrösel



rote Zwiebel



Petersilie glatt



Thymian



Gemüsebrühe



Champignons



Pfifferlinge



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

thermomix

⚡ 20 [25 | 30] Min.

🕒 30 [35 | 40] 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 kleine Schüssel, 1 kleine Pfanne und 1 großer Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ravioli mit Pilzfüllung 7) 8) 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
Pfifferlinge	150 g	300 g	300 g
Öl*, Wasser*	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. 480 g)
Brennwert	741 kJ/177 kcal	3588 kJ/858 kcal
Fett	8,96 g	43,38 g
– davon ges. Fettsäuren	3,68 g	17,82 g
Kohlenhydrate	16,95 g	82,09 g
– davon Zucker	1,30 g	6,30 g
Eiweiß	6,66 g	32,24 g
Salz	0,654 g	3,167 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



Für die Käsebrösel

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

In einer kleinen 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.

Tip: 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.



Ravioli kochen

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

Ravioli hineingeben, Hitze reduzieren und **Ravioli** 5 – 6 Min. ziehen lassen.

Ravioli hineingeben, Hitze reduzieren und **Ravioli** 5 – 6 Min. ziehen lassen.

Anschließend **Ravioli** durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.



Zwiebel dünsten

Champignons vierteln.

Pfifferlinge waschen und putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Blätter vom **Thymian** abzupfen.

Rote Zwiebel abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

15 [15 g | 20 g] Öl* und **Pfifferlinge** zugeben und **6 Min./100 °C/Stufe 0,5** dünsten.



Fertigstellen

Nach der Garzeit **Pilzsoße** zu den **Ravioli** in den Topf geben, vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für die Soße

Champignons, **Crème fraîche**, **Gemüsebrühe**, **30 g Wasser***, **Thymian**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Min./98 °C/↻/Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.



Anrichten

Ravioli 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>

