



SCHNELLE FETTUCCHINE MIT TRÜFFELÖL

Pilzen, Hartkäse und Petersilie



HELLO TRÜFFELÖL

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



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W22

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Fettuccine



Austernpilze



Petersilie



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Trüffelöl



Baby-Kräuterseitlinge



Kochsahne



Pankomehl



Gemüsebrühe



geraspelter Hartkäse

25 – 35 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

6

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 hohes Rührgefäß**, **1 Sieb** und **1 große Pfanne**.



1 PASTA KOCHEN

Erhitzt reichlich Wasser im **Wasserkocher**.
In einen großen Topf reichlich heißes Wasser füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen, **Fettuccine** darin ca. 12 Min. bissfest, je nach Vorliebe, garen.
Währenddessen mit dem Rezept fortfahren. In einem hohen Rührgefäß 50 ml [75 ml | 100 ml] heißes **Wasser*** mit der **Gemüsebrühe** verrühren.



2 PILZE SCHNEIDEN

Austerpilze in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.
Kräuterseitlinge je nach Größe vierteln, oder halbieren.
Knoblauch abziehen und fein hacken.
Petersilie abzupfen und fein hacken.



3 FÜR DIE BRÖSEL

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** langsam erhitzen. **Pankomehl**, die **Hälfte** der gehackten **Petersilie** und 1 Prise **Salz*** dazugeben und alles zusammen ca. 3 Min. anrösten, bis die **Brösel** leicht gebräunt sind. Fertige **Brösel** aus der Pfanne nehmen und in eine kleine Schüssel füllen. Pfanne auswischen.



4 PILZE BRATEN

In derselben großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Pilze** hinzufügen und 3 – 4 Min. scharf anbraten, bis diese anfangen zu bräunen. **Pilze** kurz umrühren, gehackten **Knoblauch** hinzugeben und weitere 2 Min. anschwitzen. Mit **Sahne** ablöschen, vorbereitete **Gemüsebrühe** hineinrühren und alles 1 – 2 Min. einköcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 PASTA ZUBEREITEN

Pasta nach der Garzeit in ein Sieb abgießen und mit in die Pfanne geben. Zusammen mit der restlichen **Petersilie** und geriebenem **Hartkäse** unter die **Pilze** rühren.



6 ANRICHTEN

Pasta auf Tellern verteilen. Mit angebratenen **Pilzen** und **geraspeltem Hartkäse** toppen, mit **Bröseln** bestreuen und **Trüffelöl** nach Belieben darüberträufeln.
★TIPP: *Trüffelöl hat einen sehr besonderen Geschmack. Teste erstmal, ob Du es magst und entscheide dann, ob Du die Pasta Nudeln damit würzen willst.*

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Fettuccine 1)	250 g	375 g	500 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Austerpilze	100 g	150 g	200 g
Baby-Kräuterseitlinge	150 g	200 g	300 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Pankomehl 1)	30 g	30 g	50 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Trüffelöl	8 ml	12 ml	16 ml
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
heißes Wasser* für Schritt 1	50 ml	75 ml	100 ml
Öl* für Schritt 3 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	907 kJ/217 kcal	3.964 kJ/948 kcal
Fett	9,51 g	41,58 g
– davon ges. Fettsäuren	3,68 g	16,08 g
Kohlenhydrate	25,45 g	111,23 g
– davon Zucker	2,00 g	8,72 g
Eiweiß	7,01 g	30,63 g
Salz	0,235 g	1,027 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 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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

2020 | KW 22 | 6 HelloFRESH