



# SCHNELLE FETTUCCHINE MIT TRÜFFELÖL

Pilzen, Hartkäse und Petersilie



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](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W22)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



## HELLO TRÜFFELÖL

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



Fettuccine



Austernpilze



Petersilie



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Trüffelöl



Baby-Kräuterseitlinge



Kochsahne



Pankomehl



Gemüsebrühe



geraspelter Hartkäse

20 [25 | 25] Min.

30 [30 | 30] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie



# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche **Pilze** und **Kräuter** ab und tupfe beides mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 großen Topf**, **1 große Pfanne** und **2 kleine Schüsseln**.



## 1 PILZE VORBEREITEN

**Austernpilze** in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

**Kräuterseitlinge** je nach Größe vierteln oder halbieren.

**Knoblauch** abziehen.

**Petersilie** mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.



## 2 PASTA KOCHEN

In einen großen Topf reichlich heißes Wasser geben, **salzen\*** und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, Fettuccine darin ca. 12 Min. bissfest garen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 3 FÜR DIE BRÖSEL

**Petersilie** in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** langsam erhitzen. **Pankomehl**, 1 Prise **Salz\*** und die  **Hälfte** der zerkleinerten **Petersilie** zugeben. **Brösel** ca. 3 Min. rösten, bis sie leicht gebräunt sind. **Brösel** in eine kleine Schüssel umfüllen. Pfanne auswischen.

Restliche **Petersilie** in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



## 4 KOCHEN & BRATEN

**Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Sahne**, **Gemüsebrühe**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **5 Min./98 °C/ Stufe 1** köcheln lassen.

Währenddessen in der großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Pilze** hinzufügen und 3 – 4 Min. scharf anbraten, bis diese anfangen zu bräunen. **Pilze** wenden, Hitze reduzieren und **Pilze** auf der gebratenen Seite **salzen\***.



## 5 FAST FERTIG

**Pasta** nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. **Pasta** in die Pfanne zugeben. Restliche **Petersilie**, geriebenen **Hartkäse** und **Sahnesoße** aus dem Mixtopf ebenfalls in die Pfanne zugeben und gut mischen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **★ TIPP:** Falls Dir die Soße zu dickflüssig ist, gib noch etwas Kochwasser dazu.



## 6 ANRICHTEN

**Pasta** auf Teller verteilen. Mit **geraspeltem Hartkäse** toppen, mit **Bröseln** bestreuen und **Trüffelöl** nach Belieben darüberträufeln.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

|                         | 2P             | 3P       | 4P      |
|-------------------------|----------------|----------|---------|
| Fettuccine 1)           | 250 g          | 375 g    | 500 g   |
| Gemüsebrühe             | 4 g            | 6 g      | 8 g     |
| Austernpilze            | 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    |
| 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