

# Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung

in cremiger Champignonsoße, dazu Käsebrösel

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 825 kcal • Tag 3 kochen

12



Fiorelli mit Pilzfüllung



Champignons



geriebener Hartkäse



Crème fraîche



Semmelbrösel



Petersilie glatt



Thymian



rote Zwiebel



Gemüsebrühe



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung <b>7)</b> <b>8) 15)</b>	300 g	450 g	600 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Crème fraîche <b>7)</b>	100 g	150 g**	200 g
Semmelbrösel <b>15)</b>	25 g	25 g	50 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g

\*\*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. 390 g)
Brennwert	884 kJ/211 kcal	3451 kJ/825 kcal
Fett	10,47 g	40,90 g
– davon ges. Fettsäuren	4,23 g	16,51 g
Kohlenhydrate	21,17 g	82,65 g
– davon Zucker	1,43 g	5,57 g
Eiweiß	7,42 g	28,99 g
Salz	0,781 g	3,049 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



## Käsebrösel herstellen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Petersilienblätter** hacken.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Semmelbrösel** und **Petersilie** darin 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Brösel** goldbraun sind. **Brösel** in einer kleinen Schüssel mit dem **Hartkäse** vermengen.

**Tipp:** So richtig knusprig werden die Käsebrösel, wenn Du die Fiorelli damit im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 5 Min. überbackst.



## Gemüse schneiden

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

**Rote Zwiebel** halbieren und in dünne Streifen schneiden.

**Thymianblätter** hacken.



## Champignons anbraten

Die große Pfanne aus Schritt 1 einmal auswaschen und darin erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Zwiebelstreifen** und **Champignons** zugeben und 4 – 5 Min. anschwitzen, bis alles weich ist.

Währenddessen mit dem nächsten Schritt fortfahren.



## Fiorelli garen

In einen großen Topf kochendes **Wasser\*** füllen, reichlich **salzen\*** und einmal aufkochen lassen. **Fiorelli** hineingeben, Hitze reduzieren und **Fiorelli** 5 – 6 Min. ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb abgießen, dabei 30 ml [45 ml | 60 ml] **Kochwasser** auffangen.

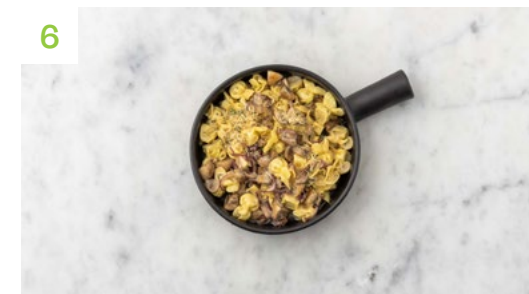
Mit diesem aufgefangenem **Kochwasser** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** zubereiten.



## Soße vollenden

**Crème fraîche**, vorbereitete **Gemüsebrühe**, **Fiorelli** und **Thymian** zu den **Pilzen** geben und alles mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Tipp:** Wenn die Soße zu dickflüssig ist, noch etwas **Wasser\*** hinzugeben und wenn sie zu dünn sein sollte, nochmal 1 Min. köcheln lassen.



## Anrichten

**Fiorelli** mit **Champignonngemüse** 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>

