



Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung

in cremiger Champignonsoße, dazu Käsebrösel

Vegetarisch Family Thermomix hilft • 825 kcal • Tag 3 kochen

12



Fiorelli mit Pilzfüllung



Champignons



geriebener Hartkäse



Crème fraîche



Semmelbrösel



Petersilie glatt



Thymian



rote Zwiebel



Gemüsebrühe



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

thermomix

15 [15 | 15] Min.

20 [25 | 25] Min.

Los geht's

Wasche die Kräuter ab und tupfe sie mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel, 1 kleine Pfanne und 1 großer Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

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



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 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.

Tipp: 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.



Fiorelli kochen

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

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

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



Zwiebel dünsten

Champignons vierteln.

Blätter vom **Thymian** abzupfen.

Rote Zwiebel abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 15 [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



Fertigstellen

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



Für die Soße

Crème fraîche, **Gemüsebrühe**, 30 g [45 g | 60 g] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 4** vermischen.

Champignons und **Thymian** zugeben und **10 Min./98 °C/Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.



Anrichten

Pilzfiorelli 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>

