

Fiorelli! Pastataschen mit Pilzfüllung

in cremiger Champignonsauce, dazu Käsebrösel

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 845 kcal • Tag 3 kochen

12



Fiorelli mit Pilzfüllung



braune Champignons



geriebener Hartkäse



Crème fraîche



Semmelbrösel



Petersilie



rote Zwiebel

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Gemüsebouillonpulver*

Kochutensilien

1 grossen Topf, 1 grosse Bratpfanne, Küchenpapier,
1 Messbecher, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Fiorelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	1x 300 g	1x 600 g
braune Champignons	1x 225 g	2x 225 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1x 40 g	2x 40 g
Crème fraîche 7)	1x 100 g	2x 100 g
Semmelbrösel 15)	1x 25 g	1x 50 g
Petersilie	1x 10 g**	1x 10 g
rote Zwiebel	1x 80 g	2x 80 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. 400 g)
Brennwert	877 kJ/ 210 kcal	3535 kJ/ 845 kcal
Fett	10.76 g	43.35 g
- davon ges. Fettsäuren	4.33 g	17.45 g
Kohlenhydrate	20.52 g	82.69 g
- davon Zucker	1.39 g	5.59 g
Eiweiss	7.23 g	29.13 g
Salz	0.509 g	2.050 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 15) Weizen

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



Käsebrösel herstellen

Erhitze reichlich **Wasser*** im Wasserkocher.

Petersilienblätter hacken.

In einer grossen Bratpfanne 1 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.



Champignons anbraten

Die grosse Bratpfanne aus Schritt 1 einmal auswaschen und darin erneut 1 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 [60 ml] **Kochwasser*** auffangen.

Mit diesem aufgefangenem **Kochwasser*** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** eine **Bouillon** zubereiten.



Sauce vollenden

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

Tipp: Wenn die Sauce 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.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!



Fiorelli! Pasta dumplings with mushroom filling

in creamy mushroom sauce, served with cheese breadcrumbs

Vegetarian Family 30-40 minutes • 845 kcal • Cook on day 3

12



Fiorelli with mushroom filling



Brown mushrooms



Grated hard cheese



Crème fraîche



Breadcrumbs



Parsley



Red onion



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

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Oil*, salt*, pepper*, vegetable stock powder*

Cooking utensils

1 large pot, 1 large frying pan, kitchen roll, 1 measuring jug, 1 sieve and 1 small bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fiorelli with mushroom filling 7) 8) 15)	1 x	300 g	1 x	600 g
Brown mushrooms	1 x	225 g	2 x	225 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	40 g	2 x	40 g
Crème fraîche 7)	1 x	100 g	2 x	100 g
Breadcrumbs 15)	1 x	25 g	1 x	50 g
Parsley	1 x	10 g**	1 x	10 g
Red onion	1 x	80 g	2 x	80 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 400 g)
Calories	877 kJ/ 210 kcal	3535 kJ/ 845 kcal
Fat	10.76 g	43.35 g
- of which saturated fats	4.33 g	17.45 g
Carbohydrate	20.52 g	82.69 g
- of which sugar	1.39 g	5.59 g
Protein	7.23 g	29.13 g
Salt	0.509 g	2.050 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **15)** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



1 Make the cheese breadcrumbs

Heat plenty of water* in the kettle.

Chop the parsley leaves.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan on a medium heat.

Add the breadcrumbs and parsley and toast them while stirring for 1-2 min. until the breadcrumbs are golden brown.

Mix the breadcrumbs with the hard cheese in a small bowl.

Tip: To make your cheese breadcrumbs really crispy, put the fiorelli and breadcrumbs into the oven at 200 °C top/bottom heat and bake for about 5 min.



4 Cook the fiorelli

Fill a large pot with plenty of hot water*, add salt* and bring to the boil.

Add the fiorelli, reduce the heat and let the fiorelli cook for 5-6 min.

Then drain through a sieve, keeping 30 ml [60 ml] of the cooking water*.

Use this collected cooking water and 4 g [8 g] vegetable stock powder* to make a stock.



2 Chop the vegetables

Cut the mushrooms into halves or quarters depending on their size.

Halve the red onion and cut it into thin strips.



3 Sauté the mushrooms

Wipe out the large frying pan from step 1 and heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in it on a medium setting.

Add the onion strips and mushrooms and sauté for 4-5 min. until soft.

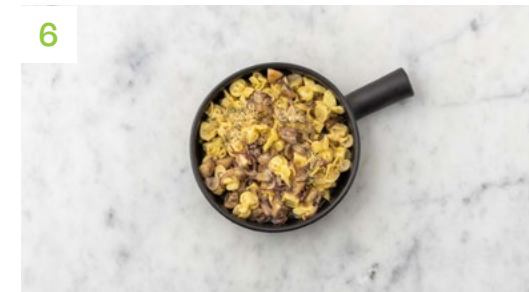
In the meantime, continue with the next step.



5 Finish the sauce

Add the crème fraîche, prepared vegetable stock and fiorelli to the mushrooms and season with salt* and pepper*.

Tip: If the sauce is too thick, add some more water, and if it is too thin, simmer for another 1 min.*



6 Serve

Apportion the fiorelli and vegetables onto deep plates, top with cheese breadcrumbs and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Fiorelli ! Pâtes farcies aux champignons, avec une sauce crémeuse aux champignons et une chapelure au fromage

Végétarien Famille 30 – 40 minutes • 845 kcal • Cuisiner au 3e jour

12



Fiorelli fourrés
aux champignons



Champignons brun



Fromage à pâte dure râpé



Crème fraîche



Chapelure



Persil



Oignon rouge



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Huile*, sel*, poivre*, bouillon de légumes en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 grande casserole, 1 grande poêle, de l'essuie-tout, 1 verre doseur, 1 passoire et 1 bol

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Fiorelli aux champignons 7) 8) 15)	1 x 300 g	1 x 600 g
Champignons bruns	1 x 225 g	2 x 225 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Crème fraîche 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Chapelure 15)	1 x 25 g	1 x 50 g
Persil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes

pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 400 g)
Valeur calorique	877 kJ/ 210 kcal	3535 kJ/ 845 kcal
Lipides	10,76 g	43,35 g
- dont acides gras saturés	4,33 g	17,45 g
Glucides	20,52 g	82,69 g
- dont sucre	1,39 g	5,59 g
Protéines	7,23 g	29,13 g
Sel	0,509 g	2,050 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **7)** lait (comprenant du lactose) **8)** œufs **15)** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



1 Réaliser la chapelure au fromage

Chauffer une grande quantité d'eau* dans une bouilloire.

Hacher les feuilles de persil.

Dans une grande poêle, chauffer à feu moyen 1 cs [2 cs] d'huile*.

Y mettre la chapelure et le persil 1 à 2 min en remuant jusqu'à ce que la chapelure soit dorée.

Placer la chapelure dans un bol et mélanger avec le fromage.

Astuce : la chapelure au fromage sera vraiment croustillante si vous faites gratiner les fiorelli recouvertes de chapelure à 200 °C env. 5 min.



4 Cuire les fiorelli

Remplir une grande casserole d'eau* bouillante, saler* abondamment et porter à ébullition.

Y verser les fiorelli, baisser le feu et les laisser gonfler 5 à 6 min.

Les égoutter ensuite dans une passoire et récupérer 30 ml [60 ml] d'eau* de cuisson.

Préparer un bouillon l'eau de cuisson* recueillie et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*.



2 Couper les légumes

Couper en deux ou en quatre les champignons selon leur taille.

Couper l'oignonrouge en deux puis en fines lamelles.



3 Faire revenir les champignons

Essuyer la grande poêle de l'étape 1 et chauffer à nouveau 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen.

Ajouter les lamelles d'oignon et les champignons, faire suer 4 à 5 min jusqu'à ce que tout soit tendre.

Pendant ce temps, passer à l'étape suivante.



5 Finir la sauce

Ajouter la crème fraîche, le bouillon de légumes et les fiorelli aux champignons ; saler* et poivrer*.

Astuce : si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu plus d'eau, et si elle est trop liquide, laissez mijoter encore 1 minute.



6 Dresser

Servir les fiorelli avec la préparation de champignons dans des assiettes creuses, recouvrir de chapelure au fromage et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

